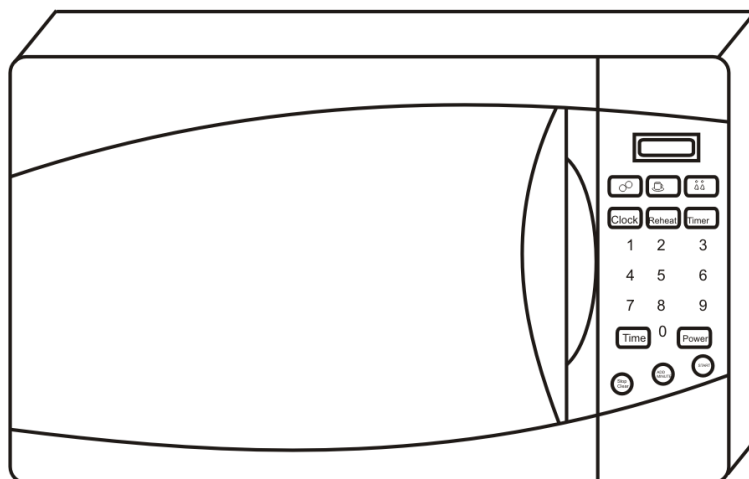


# SCARLETT

## 17L

# SC-294

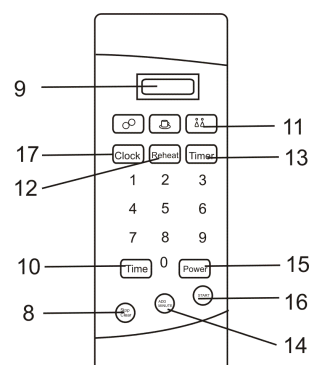
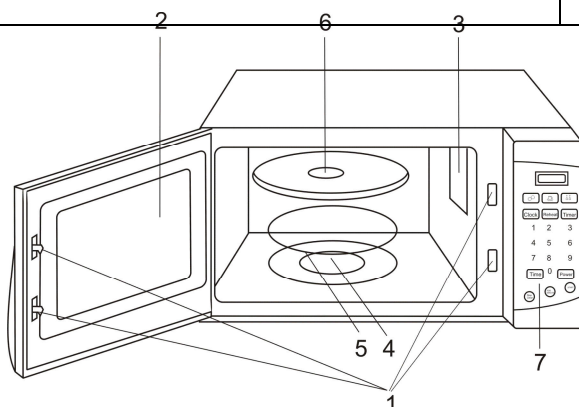
GB	MICROWAVE OVEN.....	4
RUS	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ .....	6
CZ	MIKROVLNNÁ TROUBA .....	10
BG	МИКРОВЪЛНОВА ПЕЧКА.....	12
PL	KUCHENKA MIKROFALOWA.....	16
RO	CUPTOR CU MICROUNDE.....	19
UA	МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ.....	22
SCG	МИКРОТАЛАСНА ПЕЋ.....	25
EST	MIKROLAINEAHN.....	28
LV	MIKROVIĻŅU KRĀSNS.....	31
LT	MIKROBANGŲ KROSNELĖ.....	34
H	MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ.....	37
KZ	МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ.....	40
D	MIKROWELLENOFEN.....	43



GB DESCRIPTION	RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ
<ul style="list-style-type: none"> <li>Door lock system</li> <li>Oven window</li> <li>Waveguide mica shield (DO NOT REMOVE!)</li> <li>Shaft</li> <li>Roller ring</li> <li>Glass tray</li> <li>Control panel</li> <li>STOP/CLEAR button</li> <li>Digital display</li> <li>TIME setting button</li> <li>DEFROST button</li> <li>"REHEAT" button</li> <li>"TIMER" button</li> <li>"ADD MINUTE" button</li> <li>POWER</li> <li>START</li> <li>CLOCK</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Защелки дверцы</li> <li>Окно дверцы</li> <li>Заслонка волновода (НЕ СНИМАТЬ!)</li> <li>Ось</li> <li>Вращающееся кольцо</li> <li>Стеклянное блюдо</li> <li>Панель управления</li> <li>Кнопка СТОП/СБРОС</li> <li>Цифровой дисплей</li> <li>Кнопка задания ВРЕМЕНИ обработки</li> <li>Кнопка режима РАЗМОРАЖИВАНИЕ</li> <li>Кнопка "REHEAT" (ПОДОГРЕВ)</li> <li>Кнопка "TIMER" (ТАЙМЕР)</li> <li>Кнопка "ADD MINUTE" (ДОБАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ)</li> <li>POWER (МОЩНОСТЬ)</li> <li>START (ПУСК)</li> <li>CLOCK (ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ)</li> </ul>
CZ POPIS	BG ОПИСАНИЕ
<ul style="list-style-type: none"> <li>Západky na dvířkách</li> <li>Průzor ve dvířkách</li> <li>Uzávěra vlnovodu (NESNÍMEJTE!)</li> <li>Osa</li> <li>Otočné kolečko</li> <li>Skleněná miska</li> <li>Ovládací panel</li> <li>Tlačítko STOP/STORNO</li> <li>Digitální displej</li> <li>Tlačítko nastavení DOBY přípravy potravin</li> <li>Tlačítko režimu ROZMRAZOVÁNÍ</li> <li>Tlačítko "REHEAT" (OHŘEV)</li> <li>Tlačítko "TIMER" (ČASOVÝ SPÍNAČ)</li> <li>Tlačítko "ADD MINUTE" (PŘIDÁNÍ ČASU)</li> <li>POWER (VÝKON)</li> <li>START (START)</li> <li>CLOCK (ČASOVÉ ÚDAJE)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ключалка на вратичката</li> <li>Прозорче на вратичката</li> <li>Клапа на вълновода (НЕ СВАЛЯЙТЕ!)</li> <li>Ос</li> <li>Въртящото се колелце</li> <li>Стъклена чиния</li> <li>Панела на управление</li> <li>Бутон СТОП/ОТМЯНА</li> <li>Цифров дисплей</li> <li>Бутон за поставяне на ВРЕМЕ на обработване</li> <li>Бутон за режима на РАЗМРАЗЯВАНЕ</li> <li>Бутон "REHEAT" (ЗАТОПЛЯНЕ)</li> <li>Бутон "TIMER" (ТАЙМЕР)</li> <li>Бутон "ADD MINUTE" (ДОБАВЯНЕ НА ВРЕМЕ)</li> <li>POWER (МОЩНОСТ)</li> <li>START (ПУСК)</li> <li>CLOCK (ТЕКУЩО ВРЕМЯ)</li> </ul>
PL OPIS	RO DESCRIERE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zatrzask drzwiczek</li> <li>Okienko drzwiczek</li> <li>Zasuwa falowodu (NIE ZDEJMOWAĆ!)</li> <li>Oś</li> <li>Pierścień obrotowy</li> <li>Talerz szklany</li> <li>Panel sterujący</li> <li>Przycisk STOP / REZYGNACJA</li> <li>Wyświetlacz cyfrowy</li> <li>Przycisk nastawienia CZASU OBRÓBK</li> <li>Przycisk trybu ROZMRAŻANIE</li> <li>Przycisk "REHEAT" (PODGRZEWANIE)</li> <li>Przycisk "TIMER" (WYŁĄCZNIK CZASOWY)</li> <li>Przycisk "ADD MINUTE" (DODAWANIE CZASU)</li> <li>POWER (MOC)</li> <li>START (URUCHOMIENIE)</li> <li>CLOCK (CZAS BIEŻĄCY)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Măsurî Încizătorul ușiței</li> <li>Fereastra ușiței</li> <li>Ușita undelor (NU SCHIMBAȚI!)</li> <li>Ax</li> <li>Inel rotativ</li> <li>Vas de sticlă</li> <li>Panou de comandă</li> <li>Buton STOP/DEZACTIVAT</li> <li>Afișaj numeric-display</li> <li>Buton pentru stabilirea TIMPULUI de preparare</li> <li>Buton pentru funcția DECONGELARE</li> <li>Buton "REHEAT" (REÎNCĂLZIRE)</li> <li>Buton "TIMER" (TEMPORIZATOR)</li> <li>Buton "ADD MINUTE" (PRELUNGIRE TIMP)</li> <li>POWER (PUTERE)</li> <li>START (PORNIERE)</li> <li>CLOCK (CEAS)</li> </ul>
UA ОПИС	SCG ОПИС
Засувки дверцят Вікно дверцят Заслінка хвилевода (НЕ ЗНИМАТИ!) Вісь Кільце, що обертається Скляне блюдо Панель керування Кнопка СТОП/СКИДАННЯ Цифровий дисплей Кнопка ЧАСУ обробки Кнопка режиму РОЗМОРОЖУВАННЯ Кнопка "REHEAT" (ПІДГРІВ) Кнопка "TIMER" (ТАЙМЕР) Кнопка "ADD MINUTE" (ДОДАВАННЯ ЧАСУ) POWER (ПОТУЖНІСТЬ) START (ПУСК) CLOCK (ПОТОЧНИЙ ЧАС)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Квака на вратима</li> <li>Прозор на вратима</li> <li>Затварач таласовода (НЕ СКИДАЙТЕ!)</li> <li>Осовина</li> <li>Ротациони колут</li> <li>Стаклени тањир</li> <li>Контролна табла</li> <li>Дугме СТОП/БРИСАЊЕ</li> <li>Дигитални дисплеј</li> <li>Дугме за избор ТРАЈАЊА обраде</li> <li>Дугме за укључење режима ОТАПАЊЕ</li> <li>Дугме "REHEAT" (ЗАГРЕВАЊЕ)</li> <li>Дугме "TIMER" (ТАЈМЕР)</li> <li>Дугме "ADD MINUTE" (ПОВЕЋАВАЊЕ ВРЕМЕНА)</li> <li>POWER (ЈАЧИНА)</li> <li>START (СТАРТ)</li> <li>CLOCK (ТЕКУЋЕ ВРЕМЕ)</li> </ul>

~ 230V / 50 Hz	700 W	11.5 / 12.1 kg	<div style="text-align: right;">mm</div>
----------------	-------	----------------	--

EST KIRJELDUS	LV APRAKSTS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ukse lukk</li> <li>- Ukse aken</li> <li>- Laine kanali klapp (MITTE EEMALDADA!)</li> <li>- Põõrlemisringi tugi</li> <li>- Põõrlemisring</li> <li>- Klaasalus</li> <li>- Juhtimispaneel</li> <li>- STOP/KATKESTUS nupp</li> <li>- Digitaalne displei</li> <li>- AJA paigaldamise nupp</li> <li>- LAHTISULATAMISE nupp</li> <li>- REHEAT nupp (JÄREL SOOJENDUS)</li> <li>- TIMER nupp (TAIMER)</li> <li>- ADD MINUTE nupp (AJA LISAMINE)</li> <li>- POWER (VÕIMSUS)</li> <li>- START (START)</li> <li>- CLOCK (JOOKSEV AEG)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durvju aizturis</li> <li>- Durvju lodziņš</li> <li>- Mikrovilņu vedēja aizbīdnis (NENOŅEMT!)</li> <li>- Ass</li> <li>- Rotējošais gredzens</li> <li>- Stikla trauks</li> <li>- Vadības panelis</li> <li>- Poga STOP/ATCELT</li> <li>- Ciparu displejs</li> <li>- Apstrādes LAIKA uzstādīšanas poga</li> <li>- ATKAUSĒŠANAS režīma poga</li> <li>- Poga "REHEAT" (UZSILDĪŠANA)</li> <li>- Poga "TIMER" (TAIMERS)</li> <li>- Poga "ADD MINUTE" (LAIKA PAPILDINĀŠANA)</li> <li>- POWER (JAUDA)</li> <li>- START (STARTS)</li> <li>- CLOCK (TEKOŠAIS LAIKS)</li> </ul>
LT APRAŠYMAS	H LEIRÁS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durelių spragtukai</li> <li>- Durelių langas</li> <li>- Bangolaidžio sklendė (NENUIMTI!)</li> <li>- Ašis</li> <li>- Besisukantis žiedas</li> <li>- Stiklinė lėkštė</li> <li>- Valdymo skydas</li> <li>- Mygtukas STOP/NUMETIMAS</li> <li>- Skaitmeninis displejus</li> <li>- LAIKO apdirbimo uždavimo mygtukas</li> <li>- ATŠILDYMO režimo mygtukas</li> <li>- Mygtukas "REHEAT" (PAŠILDYMAS)</li> <li>- Mygtukas "TIMER" (ATBULINIS LAIKMATIS)</li> <li>- Mygtukas "ADD MINUTE" (LAIKO PRIDĖJIMO)</li> <li>- POWER (GALINGUMAS)</li> <li>- START (LEIDIMAS)</li> <li>- CLOCK (EINAMASIS LAIKAS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajtózár</li> <li>• Ajtóüveg</li> <li>• Hullámvezető szabályozólemeze (LEVENNI TILOS!)</li> <li>• Tengely</li> <li>• Forgógyűrű</li> <li>• Üvegtányér</li> <li>• Vezérlőasztal</li> <li>• STOP/TÖRÖL gomb</li> <li>• Digitális képernyő</li> <li>• Elkészítési IDŐÁLLÍTÓ</li> <li>• KIFAGYÁS üzemmód</li> <li>• "REHEAT" (MELEGÍTÉS) gomb</li> <li>• "TIMER" (IDŐMÉRŐ) gomb</li> <li>• "ADD MINUTE" (IDŐ HOZZÁADÁS) gomb</li> <li>• POWER (TELJESÍTMÉNY)</li> <li>• START</li> <li>• CLOCK (JELENLEGI IDŐ)</li> </ul>
KZ СИПАТТАМА	D GARÄTEBESCHREIBUNG
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Есік ілгешектері</li> <li>- Есік терезесі</li> <li>- Толқын ағызғысы жапқышы (ШЕШПЕНІЗ!)</li> <li>- Ось</li> <li>- Айналмалы сақина</li> <li>- Шыны табақ</li> <li>- Басқару панелі</li> <li>- СТОП/СБРОС ноқаты</li> <li>- Цифрлік дисплей</li> <li>- ӨНДЕУ УАҚЫТЫН белгілеу ноқаты</li> <li>- ЕРІТУ тәртіптерінің ноқаты</li> <li>- "REHEAT" (ЖЫЛУ) ноқаты</li> <li>- "TIMER" (ТАЙМЕР) ноқаты</li> <li>- "ADD MINUTE" (УАҚЫТТЫ ҚОСУ) ноқаты</li> <li>- POWER (ҚУАТТЫЛЫҚ)</li> <li>- START (ЖІБЕРУ)</li> <li>- CLOCK (ӨТІП ЖАТҚАН УАҚЫТ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Türklinken</li> <li>• Türfenster</li> <li>• Wellenleiterklappe (nicht abnehmen!)</li> <li>• Achse</li> <li>• Drehring</li> <li>• Glasdrehsteller</li> <li>• Bedienungsfeld</li> <li>• Knopf STOP/ABBRUCH</li> <li>• Digitaldisplay</li> <li>• Knopf zur Einstellung der GARZEITEN</li> <li>• Knopf der Funktion „AUFTAUEN“</li> <li>• "REHEAT"-Knopf (Warmhaltung)</li> <li>• "TIMER"-Knopf (Timer)</li> <li>• "ADD MINUTE"-Knopf (Verlängerung der Garzeiten)</li> <li>• POWER (LEISTUNG)</li> <li>• START (START)</li> <li>• CLOCK (LAUFENDE ZEIT)</li> </ul>



## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
  - Before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds to the main voltage in your home.
- WARNING!** The appliance cord plug have grounding wire and terminal. The wall outlet must be suitable and provided with proper grounding.
- For home use only. Do not use for industrial purposes. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
  - Do not use outdoors.
  - Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
  - **ATTENTION!** Children are allowed to operate microwave oven only if they got corresponding and clear instructions on safe and proper oven operation and possible dangerous situations when improper using.
  - Do not leave the appliance switched on when not in use.
  - Do not use other attachments than those supplied.
  - Do not operate after malfunction or cord damage.
  - **ATTENTION!** Do not operate microwave oven with damaged door or door sealing until the breakage will be repaired by authorized specialists.
  - **ATTENTION!** To avoid microwaves leakage danger, any cover may be removed by authorized specialists only.
  - Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
  - Do not pull, twist, or wrap the power cord around appliance.
  - Do not use the appliance for drying clothes or a paper.
  - **ATTENTION!** To prevent explosion do not process with microwaves any liquids or other products in hermetically closed utensils.
  - During liquids heating by microwaves, the subsequent rough boiling can take place, therefore it is necessary to show attention and care for handling of utensils.
  - To avoid an explosion, pierce a product, which has a dense peel, such as a potato, apples, an egg yolk, chestnuts, sausage etc.
  - To prevent fire during foodstuff heating in the microwave oven using utensils made of inflammable materials, such as plastic or a paper, it is necessary to watch the oven.
  - To prevent ignition or any malfunctions it is necessary to remember, that:
    - Burning of products results from too long preparation;
    - Remove all packing and foil before cooking;
    - In case of fire accident do not open the door, switch off the microwave oven and unplug it.
  - Do not switch on the oven when it is empty. Do not use the chamber for storage of any subjects.
  - Microwave oven is not intended for conservation of products.
  - Do not put products directly on a bottom of the chamber, use removable wire rack or non-stick flat baking tray.
  - Always check the food temperature, especially if you are cooking for a child. Give the food to cool down within several minutes.
  - Always follow recipes of cooking, but remember, that some products (jams, puddings, stuffing for a pie from almonds, sugar or candied fruit) are heating up very quickly.
  - To prevent circuit short keep air holes of the unit free of water.

#### **IMPORTANT:**

- Do not cook foods directly on the glass tray. Place food in/on proper cooking utensil before placing in the oven.
- Before cooking please ensure that the cookware you are going to use is suitable for microwave oven.
- Microwave utensils should be used only in accordance with manufacturer's instructions.
- Please remember that a microwave oven heats the liquid in the container quicker than the container itself. Therefore, though the lid of a container is not hot to touch when removed from the oven please remember that the food/liquid inside will be hot.
- Preliminary remove all packing, metal strips and foil from products.
- **Do not cook whole eggs in microwave oven.**

### **HOW TO CHOOSE YOUR MICROWAVE COOKWARE**

**WARNING!** Follow utensils' marking and Manufacturer's guides.

#### **APPLICABLE**

- **Heat-proof glassware** - It most suitable for microwave cooking.
- **Heat-resistant plastic container** - Tightly closed containers are forbidden. Cannot be used for packing or containing foods with high fat or sugar contents.
- **Earthenware or chinaware** - Conventional utensils of these materials allowed unless fired with gold, silver or any decorative metallic elements.
- **Special packing** (paper, plastic, etc.) for microwave ovens. Follow manufacture's guides exactly when use.

#### **INAPPLICABLE**

- **Film for freshment preservation and heat-resistant combustible plastic wares** - Never apply to packing meat or frying foods.
- **Metal wares (e.g. aluminum, stainless steel, etc.) and aluminum foil\*** - Won't let microwave go through and will spark or ignite while touching the cavity wall during cooking.
- \*Applicable for wrapping several parts of product to prevent overheating and resulting burnt. Avoid contact with interior walls, minimum distance must be >2 cm.
- **Plastics** - Unfit for microwave cooking.
- **Non-heat-proof glassware** - May deform or flaw in a highly hot circumstance. Curved or strengthened glassware are not applicable.
- **Lacquer ware** - May flaw or peel off.
- **Paper, bamboo or wooden ware** - May be burnt in a while of (cooking) heating.
- **Melamine dishes** - they contain a material, which will absorb microwave energy. This way cause the dishes to crack or char and will slow down the cooking speed.

### **HOW TO IDENTIFY COOKWARE APPROPRIATENESS FOR MICROWAVE COOKING?**

- Put the intended cookware together with a glass of water (250 ml) inside the oven cavity, and then switch on the oven at the maximum power for one minute.
- Suitable for microwave cookware will be as cool as ever, while the water will absorb the energy and become warmer.

#### **USEFUL TIPS**

- For uniform heating turn over products during cooking.
- Do not cook in a container with a restricted opening, such as a soft drink bottle or salad oil bottle, as they may explode if heating in a microwave oven.
- Do not use conventional meat or candy thermometers. These are thermometers available specifically for microwave cooking. These may be used.

### **BEFORE YOU CALL FOR SERVICE**

- Check to ensure that the:
  - Power supply valid;
  - Timer settings are proper;
  - Door is securely closed engaging the door safety lock system.

### **RADIO INTERFERENCE**

- Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean door and sealing surface of the oven;

- Move the microwave oven away from the receiver;
- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

## INSTALLATION

- Make sure that all the packing materials are removed from the unit.
- Check the oven for any damage in transit:
  - Misaligned or bent door and sealing;
  - Housing and door window;
  - Inside surfaces.
- If any damage occurs while using, switch off and unplug the oven and contact qualified service personnel.
- Place the microwave oven on a flat, stable surface, able to hold its weight with a food to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not place anything on the oven. Do not block any openings on the appliance.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm free space above the oven, 10 cm back and 5 cm from both sides.

## MICROWAVE COOKING METHODS

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more if needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Cover prevents spattering and helps to cook food evenly.
- Rearrange food such as meatballs halfway through cooking both from the top to the bottom and the center of the dish to the outside.
- Round/oval dishes rather than square/oblong ones are recommended, as food in corners tends to overcook.

## OPERATION

- Plug oven to main.
- Place food into the oven and close the door.
- **While any button is pressed, a beep sounds to acknowledge a setting.**

## AUTO REMINDER

- After cooking time is over, 5 short tones will sound.

## TIMER

- This feature lets you set the time space (NOT CLOCK OR COOKING TIME).
- Press "TIMER" button, display will show "00:00".
- Press numeric buttons to enter the time and display will show "15:20".
- Press "START" button and it will automatically begin to count down.

**ATTENTION:** If you entered a number of seconds more than :59, the oven will automatically change it to :59 when you press "START" button.

## COOKING INTERRUPTION

- This feature is useful for checking a food cooking degree.
- Cooking will be stopped while the door is opened. With the closed door and pressed "START" button treatment will continue.

## CURRENT TIME SETTING



- The oven clock is of 12h size.
- For example, to adjust clock to 11:30 press "CLOCK" button.
- Press numeric buttons in the following order: 1,1,3,0.
- Press "START" button.
- Display will show entered time.

## POWER LEVELS

- Guiding by a Table set a power level, pressing "POWER" button. With each subsequent button pressing display will show power level.
- Press "TIME" button, and display will show "00:00".
- Pressing numeric buttons enter treatment duration.
- Press "POWER" button, and then press numeric button accordingly to chosen mode.
- To start operating press "START" button, and display will show a set mode.
- Recommended modes for different food:

"POWER" pressing times	LED display Indication	Treatment
1	P: 10	Keeping casseroles and main dishes warm. Softening butter and cream cheese.
2	P: 20	Fruit defrosting. Butter softening
3	P: 30	Cooking less tender cuts of meat, Cooking pork chops and roast.
4	P: 40	Thawing meat, poultry and seafood.
5	P: 50	Cooking ham, whole poultry and lamb. Cooking rib roast and sirloin tip.
6	P: 60	Cooking veal. Cooking whole fish. Cooking puddings and custard.
7	P: 70	Quick reheating prepared food, sandwiches.
8	P: 80	Quick reheating prepared food, sandwiches.
9	P: 90	Reheating rice, pasta and vegetables
10	P: 100	Water boiling. Making candy, cooking poultry pieces, fish and vegetables, Cooking tender cuts of meat. Whole poultry.


## AUTOMATIC COOKING


- Power level and treatment duration are pre-set for some food.
- Use the function to cook beverage (button ) or popcorn (button ) only without entering a Cooking Time and Power.
- After cooking time is over, 5 short tones will sound.

"BEVERAGE" button pressing times	1	2	3	4
Cups	1	2	3	Back to 1 cup

"POPCORN" button pressing times	1	2	3	4
Weight	kg	0,1	0,08	0,04
	oz	3.5	3.0	1.5
				Back to 0,1
				Back to 3.5

## DEFROST FUNCTION

- The products, you can defrost in oven are: 0.25 – 2 kg of meat, poultry or seafood.
- Set food weight by pressing the  button according table, after 5 seconds the oven will automatically start counting down.
- In the process of defrosting a few short beeps will sound. At this time open the door and turn over, separate or take out the defrosted food.
- When cooking time is over, a few short beeps will sound.

LED display Indication 	Weight adjustment, kg/lbs	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5

4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### CHILD-SAFETY LOCK

- Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children or when you clean the oven.
- To set CHILD LOCK function press the "START" button 3 times. The display shows "CHIL".
- Press the «STOP/CLEAR» button to cancel function.
- You cannot operate the oven while the child lock is active.

#### ADD MINUTE

- This function allows you set and start microwave oven – cooking without pressing number pads. Press "ADD MINUTE" 1-10 times and microwave oven will operate 1-10 minutes (displayed) accordingly at 100% power.
- During operation, you can also press "Add Minute" button to increase the cooking time by 1 -10 minutes except for Pre-Programmed Auto Cooking and Defrosting Functions.
- Display will show added minutes in both cases.

#### REHEAT FUNCTION

- This feature is suitable for quick reheating of a Soup, Casserole and Single (Plated Meal).

"REHEAT" button pressing times		1	2	3
LED display indication		"soup"	"cass"	"sing"
Description		soup	casserole	meat, vegetables
WEIGHT	kg	0,22	0,34	0,34
	oz	8	1.5 cups of casserole	8

- Press "REHEAT" button and the oven will automatically start operating.
- #### STOP/CLEAR FUNCTION
- To stop the Microwave Oven or Clear Entries.
  - When the Microwave Oven is operating, display shows time residue.
  - Press "STOP/CLEAR" pad and the Microwave Oven will interrupt.
  - Press START pad to continue.
  - Press "STOP/CLEAR" twice to cancel operating.
  - When the Microwave Oven is in setting status, press "STOP/CLEAR" pad to cancel setting.

#### COOKING TIPS

- No special techniques are required. Products should be prepared as by conventional cooking.
- Ensure that products are thoroughly thawed out (if were frozen) before cooking.
- Put products on roasting rack or microwave-proof plate and place it on the turntable.
- Follow Cooking Tables recommendations, keeping in the mind that it is only general guides.

Food	Microwave Power Level	Cooking time, min/450 g portion
MEAT	8-10	3-16
POULTRY	8	10-15
FISH and SEAFOOD	10	5-9

**NOTE:** Cooking times may also vary depending on products shape, cut and arrangement.

- For best results remove all products from package, place at a shallow container or on a microwave cooking rack. The Glass Turntable must be used at all times.
- Cover products with special microwave lids or plastic wrap with one corner folded back to get out excess steam. Lids and glass casseroles are very hot – handle it carefully!
- Arrange such products as potatoes, cupcakes etc in a circle with at least 2.5 cm space between for uniform treatment.
- Food along the utensil edges heats first, so stir it toward the center.
- Do not stack food. Arrange it in a single layer only. Place more thicker pieces closer to dishes edges.
- Pierce product shell or skin before cooking to avoid burst.
- Reheat only precooked refrigerated food and stir if the amount is large.
- POPCORN – When popping popcorn in microwave oven, follow exact guides, given by each Manufacturer for its product and do not leave microwave oven unattended at this time. If corn fails to pop after the suggested time, interrupt cooking. Overcooking could result to fire.

**CAUTION:** Never use a brown paper bags for popping corn or attempt to pop leftover kernels. Do not pop prepackaged popcorn directly on the glass turntable; place the bag on a plate.

**ATTENTION:** Food must be turned over during treatment in microwave oven.

- After treatment time is over, the oven will automatically go off and the beep will sound.

**NOTE:** Oven stops operating when the door is opened.

#### CLEANING AND CARE

- Before cleaning switch off and unplug the appliance from power supply.
- Let the oven cool down completely.
- Wipe the control panel, an external, internal surfaces and glass turntable by a damp cloth with warm soapy water and wipe dry.
- Do not use aggressive or abrasive materials.
- To avoid unpleasant smells out of the chamber make the following operation: in deep utensils, suitable for cooking in the electric oven, add a glass of water with juice of one lemon. Set the timer to 5 minutes, switch mode control to maximum position. After the signal take the utensils out from the chamber and wipe inside walls with a dry cloth.

#### STORAGE

- Be sure the appliance is unplugged.
- Complete all requirements of chapter "CLEANING AND CARE".
- Keep electric oven with slightly opened door in a dry cool place.

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.

**ВНИМАНИЕ!** Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам

- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.



- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- **ВНИМАНИЕ!** Использование печи без надзора разрешается детям только в том случае, если даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании печью и тех опасностях, которые могут возникнуть при ее неправильном пользовании.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания.
- **ВНИМАНИЕ!** При повреждении дверцы или дверных уплотнений с печью работать нельзя до тех пор, пока квалифицированный специалист не устранит неисправность.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности повышенной утечки микроволнового излучения все ремонтные работы, связанные со снятием любых крышек, должны выполняться только специалистами.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте микроволновую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- **ВНИМАНИЕ!** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в закрытых емкостях во избежание взрыва этих емкостей.
- При нагреве напитков с помощью микроволн может иметь место последующее бурное кипение, поэтому необходимо проявлять внимание и осторожность при обращении с емкостями.
- Чтобы продукты не лопались во время приготовления, перед закладкой в печь протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.
- При нагреве в печи пищевых продуктов в посуде из легковоспламеняющихся материалов, таких как пластик или бумага, необходимо наблюдать за печью, чтобы не допустить возгорания.
- Во избежание возгорания в духовом шкафу печи необходимо:
  - избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
  - загружать продукты в микроволновую печь без упаковки, в т.ч. без фольги;
  - в случае возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отключите ее от электросети.
- Не включайте печь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Микроволновая печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или поддон.
- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно, если она предназначена для детей. Не подавайте блюдо к столу сразу же после приготовления, дайте ему немного остыть.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

#### **ВНИМАНИЕ:**

- Продукты следует готовить в специальной посуде, а не выкладывать непосредственно на стеклянное блюдо, за исключением случаев, специально оговоренных в рецепте приготовления блюда.
- Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи.
- Пригодной для приготовления в микроволновых печах посудой следует пользоваться в строгом соответствии с инструкциями изготовителя посуды.
- Помните, что в микроволновой печи содержимое нагревается намного быстрее, чем посуда, поэтому будьте предельно внимательны при извлечении посуды из печи, осторожно открывайте крышку во избежание ожога паром.
- Предварительно удаляйте с продуктов или их упаковки металлические ленты и фольгу.
- **В микроволновой печи нельзя готовить неразбитые яйца.**

#### **ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

**ВНИМАНИЕ!** Руководствуйтесь маркировкой на посуде и указаниями производителя.

##### **ПРИГОДНАЯ**

- **Жаропрочное стекло** - наилучший материал посуды для приготовления в микроволновой печи.
- **Термостойкий пластик** – в такой посуде не следует готовить пищу с высоким содержанием жира или сахара. Нельзя использовать плотно закрывающиеся контейнеры.
- **Фаянс и фарфор** - подходят для готовки в микроволновой печи, за исключением позолоченной, посеребренной или посуды с декоративными металлическими элементами.
- **Специальная упаковка** (бумажная, пластиковая и др.), предназначенная для микроволновых печей – строго придерживайтесь указаний изготовителя.

##### **НЕПРИГОДНАЯ**

- **Пленка для хранения продуктов, а также термостойкие полиэтиленовые пакеты** – непригодны для жарки мяса и любых других продуктов.
- **Металлическая посуда (алюминиевая, из нержавеющей стали и др.) и пищевая фольга\*** - экранируют микроволны; при контакте со стенками жарового шкафа могут вызвать искрение и короткое замыкание в процессе приготовления.
- \*Можно применять для оборачивания одним слоем отдельных частей продукта во избежание перегрева и пригорания. Не допускайте контакта со стенками, расстояние до них должно быть не меньше 2 см.
- **Пластиковые пластики** - не подходят для приготовления в микроволновой печи.
- **Лакированная посуда** - под воздействием микроволн лак может расплавиться.
- **Обычное стекло (в т.ч. фигурное и толстое)** - под воздействием высоких температур может деформироваться.
- **Бумага, соломка, дерево** - под воздействием высокой температуры могут воспламениться.
- **Меламиновая посуда** - может поглощать микроволновое излучение, что вызывает ее растрескивание или термодеструкцию и существенно увеличивает время приготовления.

#### **КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ПОДХОДИТ ЛИ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ?**

- Включите печь и установите переключатель режимов работы на максимальную мощность (максимальная температура), поместите в печь на 1 минуту тестируемую посуду и поставьте рядом стакан воды (~ 250 мл).
- Посуда, пригодная для приготовления пищи в микроволновой печи останется той же температуры, что и перед установкой в печь, в то время как вода нагреется.

#### **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Для равномерного прогрева продуктов переворачивайте их во время приготовления.
- Не используйте посуду с узким горлышком, бутылки, так как они могут взорваться.
- Не используйте термометры для измерения температуры продуктов. Используйте только специальные термометры, предназначенные для микроволновых печей.

#### **ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС**

- Если печь не включается, проверьте:
  - исправность розетки и наличие напряжения в электросети;
  - правильность установки таймера;
  - плотно ли закрыта дверца.

#### **РАДИОПОМЕХИ**

- Микроволны могут вызвать помехи при приеме теле- или радиосигналов.

- Чтобы минимизировать помехи:
  - регулярно очищайте дверцы и металлические уплотнители;
  - устанавливайте телевизор и радиоприемник как можно дальше от микроволновой печи;
  - сориентируйте приемную антенну для достижения наилучшего результата.
  - подключите микроволновую печь и приемник к различным линиям электросети.

#### УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
  - дверца и металлические уплотнители;
  - корпус и смотровое окно;
  - стенки камеры.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите микроволновую печь на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес печи с продуктами и посудой.
- Не размещайте печь вблизи источников тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее: 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.

#### ПРИЕМЫ ГОТОВКИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- Размещайте продукты более толстыми частями ближе к краям блюда.
- Следите за временем приготовления, задавайте его по минимуму, постепенно увеличивая по мере необходимости. При слишком продолжительной готовке продукты могут задымиться и загореться.
- Накрывайте продукты – это обеспечит более равномерный нагрев и предотвратит разбрызгивание.
- Для более равномерного прогрева и ускорения приготовления переворачивайте и перемешивайте продукты.
- Круглые/овальные блюда, в отличие от квадратных/прямоугольных, также обеспечивают более равномерный прогрев.

#### РАБОТА

- Подключите печь к электросети.
- Поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- **Каждое нажатие любой кнопки сопровождается подтверждающим звуковым сигналом.**

#### АВТОНАПОМИНАНИЕ

- По истечении времени приготовления раздадутся 5 коротких звуковых сигналов.

#### ТАЙМЕР

- Предназначен только для отсчета промежутков времени (НЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ТЕКУЩЕГО ИЛИ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ).
- Нажмите кнопку "TIMER", на дисплее появится "00:00".
- Например, чтобы отсчитать 15 минут 20 секунд, цифровыми кнопками введите соответствующие значения, дисплей покажет "15:20".
- Нажмите кнопку "START" и начнется обратный отчет времени.

**ВНИМАНИЕ:** При вводе в поле секунд числа, превышающего :59 (например, :66), после нажатия кнопки "START" оно автоматически сбросится до значения :59.

#### ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Данная функция полезна для проверки степени готовности продукта.
- Обработку можно прервать, просто открыв дверцу. Если ее закрыть и нажать "START", процесс будет продолжен.

#### УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ



- Часы работают в 12-часовом формате.
- Чтобы установить текущее время (например, 11:30) нажмите кнопку "CLOCK".
- Нажимая цифровые кнопки в следующей последовательности, установите часы и минуты: 1, 1, 3, 0.
- Нажмите кнопку "START".
- Дисплей покажет установленное время.

#### УРОВНИ МОЩНОСТИ

- Руководствуясь таблицей, установите мощность, нажимая кнопку "POWER", установите требуемую мощность. При каждом последующем нажатии дисплей будет показывать выходную мощность в % от максимальной.
- Нажмите кнопку "TIME", на дисплее появится "00:00".
- Цифровыми кнопками, введите время продолжительности обработки.
- Нажмите кнопку "POWER", затем нажмите цифровую кнопку, соответствующую выбранному режиму.
- Чтобы начать обработку нажмите кнопку "START", на дисплее отобразится выбранный режим.
- Рекомендуемые режимы обработки различных продуктов

Сколько раз нажать кнопку "POWER"	Показание дисплея	Назначение
1	P: 10	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии, размягчение масла и сливочного сыра.
2	P: 20	Размораживание фруктов. Размягчение сливочного масла.
3	P: 30	Приготовление жесткого мяса, свиных отбивных и жаркого.
4	P: 40	Размораживание мяса, птицы и морепродуктов.
5	P: 50	Приготовление окорока, птицы и ягненка (целиком), ребрышек и вырезки.
6	P: 60	Приготовление телятины, рыбы (целиком), пудингов и сладких кремов.
7	P: 70	Быстрый разогрев готовых блюд, бутербродов.
8	P: 80	Быстрый разогрев готовых блюд, бутербродов.
9	P: 90	Разогрев риса, блюд из макарон, овощей.
10	P: 100	Кипячение воды, приготовление сладостей, птицы, рыбы, овощей, нежного мяса, птицы (целиком).

#### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ


- Уровень мощности и время приготовления некоторых продуктов задаются автоматически.
- Данная функция используется только для приготовления попкорна (кнопка ) и напитков (кнопка ).
- По истечении времени приготовления раздадутся 5 коротких звуковых сигналов.

Сколько раз нажать кнопку "BEVERAGE"		1	2	3	4
Кол-во кружек		1	2	3	Возврат на 1

Сколько раз нажать кнопку "POPCORN"		1	2	3	4
Вес	кг	0,1	0,08	0,04	возврат на 0,1
	унции	3,5	3,0	1,5	Возврат на 3,5

#### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Данный режим позволяет автоматически размораживать 0.25 – 2 кг мяса, птицы или морепродуктов, учитывая их вес.
- Выберите соответствующий вес нажатием кнопки "", через пять секунд печь начнет работать.



- Когда во время размораживания прозвучит серия коротких звуковых сигналов, следует открыть дверцу печи и перевернуть или извлечь продукты.
- По окончании размораживания раздастся серия коротких сигналов.

Сколько раз нажать кнопку 	Примерный вес продукта, кг/фунты	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### БЛОКИРОВКА

- Не позволяет маленьким детям включать печь без присмотра взрослых.
- Для установки блокировки нажмите кнопку "START" три раза. На дисплее появится надпись "CHIL".
- Для снятия блокировки нажмите кнопку «STOP/CLEAR» три раза.
- Печь невозможно будет включить все время, пока установлена блокировка.

#### "ADD MINUTE" (ДОБАВИТЬ МИНУТУ)

- Данная функция позволяет непосредственно (без использования цифровых кнопок) включить микроволновую печь на 1-10 минут при 100% мощности. Для этого нажимайте кнопку "ADD MINUTE" соответствующее количество раз.
- Функция также позволяет продлить на 1-10 минут время приготовления (кроме режимов "Автоприготовление" и "Размораживание"). Нажмите кнопку "ADD MINUTE" столько раз, сколько минут требуется добавить.
- В обоих случаях дисплей покажет количество добавленных минут.

#### РЕЖИМ "REHEAT"

- Данный режим позволяет быстро разогреть готовые блюда.

Сколько раз нажать кнопку "REHEAT"		1	2	3
Индикация дисплея		"soup"	"cass"	"sing"
Продукт		бульон в чашке	первое блюдо	второе блюдо
Вес	кг	0,22	0,34	0,34
	унции	8	1,5 чашки	8

- Печь начнет работать после нажатия кнопки "REHEAT".

#### ФУНКЦИЯ "STOP/CLEAR" (СТОП/СБРОС)

- Данная функция служит для остановки работы печи или отмены установок.
- Когда печь работает, дисплей показывает оставшееся время.
- Нажмите кнопку "STOP/CLEAR", чтобы приостановить работу печи.
- Для продолжения работы нажмите кнопку "START".
- Остановить работу печи можно, дважды нажав кнопку "STOP/CLEAR".
- Если печь работает по программе, нажмите кнопку "STOP/CLEAR", чтобы отменить установки.

#### РЕЖИМЫ ОБРАБОТКИ

- Продукты готовят как обычно, никакого специального оборудования не требуется.
- Убедитесь, что продукты полностью оттаяли (если были заморожены).
- Положите продукты на специальную решетку или поднос и поставьте на вращающееся блюдо.
- Готовьте, руководствуясь таблицей, однако помните, что это лишь общие рекомендации.

Продукты	Уровень мощности	Примерное время приготовления порции 450 г, мин
МЯСО	8-10	3-16
ПТИЦА	8	10-15
РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ	10	5-9

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время готовки также может изменяться в зависимости от формы, размеров и размещения продуктов. Большие или толстые куски готовятся дольше, а мелкие – быстрее.

- Размораживайте продукты без упаковки в неглубоком поддоне или на решетке для микроволновой обработки, обязательно используя вращающееся стеклянное блюдо. Замораживая продукты, придавайте им по возможности компактную форму.
- Накрывайте продукты специальными крышками или пластиком, отгибая один их углов для выпуска избыточного пара. Крышки очень сильно нагреваются – обращайтесь с ними осторожно!
- Расстояние между продуктами, например, овощами, кексами и т.п. должно быть не меньше 2,5 см, чтобы обеспечить равномерную обработку.
- Перемешивание необходимо, поскольку у краев посуды продукты нагреваются сильнее.
- Размещайте продукты только в один слой, более толстые куски кладите ближе к краям.
- Протыкайте плотную кожуру или оболочку, чтобы избежать разрыва продукта.
- Разогревайте только готовые и охлажденные продукты, перемешивая их.
- Попкорн – строго придерживайтесь инструкций производителя и не оставляйте микроволновую печь без присмотра. Если продукт не готов в положенное время, прервите готовку. Слишком продолжительная обработка может привести к возгоранию.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не используйте пакеты из коричневой бумаги для приготовления попкорна и не пытайтесь использовать остатки зерен. Не помещайте упаковку с попкорном непосредственно на стеклянное блюдо, кладите его на тарелку.

**ВНИМАНИЕ:** Во время процесса обработки в микроволновой печи продукты необходимо переворачивать.

- По истечении установленного времени печь автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При открытой дверце печь работать не будет.

#### ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой выключите и отключите печь от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности, стеклянное блюдо влажной тканью с моющим средством.
- Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для микроволновой печи, стакан воды с соком из одного лимона, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в максимальное положение. Когда раздастся звуковой сигнал и печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

#### ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что печь отключена от электросети и полностью остыла.
- Выполните все требования раздела "ОЧИСТКА И УХОД".
- Храните печь с приоткрытой дверцей в сухом чистом месте.

## **CZ** NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit zranění uživatele.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrum elektrické sítě.
- UPOZORNĚNÍ!** Zástrčka napájecího kabelu má šňůru a uzemňovací kontakt. Připojujte spotřebič pouze ke příslušným uzemněným zásuvkám.
- Používejte pouze v domácnosti a v souladu s těmto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorách.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že spotřebič nepoužíváte.
- UPOZORNĚNÍ!** Použití trouby dětmi bez dohledu je povoleno pouze v případě, když jim jsou dány příslušné a srozumitelné bezpečnostní pokyny a vědí o nebezpečí, které může způsobit nesprávné použití trouby.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Používejte spotřebič výhradně s příslušenstvím z dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem.
- UPOZORNĚNÍ!** Při poškození dvířek nebo těsnění je zakázáno použití trouby, dokud ji odborník neopraví.
- UPOZORNĚNÍ!** Pro zamezení nebezpečí zvýšeného mikrovlnného záření, veškeré opravy spojené s demontáží jakýchkoli krytů s mikrovlnné trouby smí provádět pouze odborník.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a neotáčejte kolem tělesa spotřebiče.
- Používejte mikrovlnné trouby výhradně pro přípravu pokrmů. V žádném případě nesušte v ní oděv, papír nebo jiné předměty.
- UPOZORNĚNÍ!** Tekutiny a jiné potraviny nelze ohřívat v zavřených nádobách, jinak by tyto nádoby mohly explodovat.
- Při ohřívání pomocí mikrovlnné trouby nápojů, nějakou dobu po ohřívání může tekutina vřele vařit. Dávejte si na to pozor.
- Aby potraviny nepraskly během přípravy, než je dáte do pečící trouby, propíchněte nožem nebo vidličkou tvrdou slupku nebo obal, např. u brambor, jablek, kaštanů, klobas apod.
- Při ohřívání pomocí mikrovlnné trouby potravin v nádobě z hořlavých hmot, jako třeba plast a papír, pozorujte mikrovlnnou troubu, aby nedošlo k jejímu vzplanutí.
- Pro zamezení požáru v pečící troubě je třeba:
  - dbát na to, aby se pokrmy nepřipekly kvůli příliš dlouhé době přípravy;
  - dávat do pečící trouby pokrmy bez balení, včetně alobalu;
  - v případě požáru v troubě, neotevírejte dvířka, vypněte pečící troubu a odpojte ji od elektrické sítě.
- Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte ji na uschovávání čokolád.
- Mikrovlnná trouba není určena pro konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno trouby, používejte odnímatelnou mřížku nebo pekač.
- Vždy kontrolujte teplotu připravených pokrmů, obzvláště jsou-li určeny pro děti. Nedávejte pokrmy ne stůl hned, počkejte až trochu vychladnou.
- Můžete se řídit kuchářskými recepty, pamatujte si však, že se některé potraviny (džemy, pudink, nádivky z mandlí, cukru nebo kandovaného ovoce) zahřejí velice rychle.
- Pro zamezení zkratu a poškození pečící trouby dbějte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.

### **UPOZORNĚNÍ:**

- Pokrmy se připravují ve speciálním nádobí, nedávejte je přímo na skleněnou mísu, kromě případu, které jsou zvláště popsány v receptech.
- Používejte jen nádoby, které je určeno pro mikrovlnnou troubu.
- Vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě nádoby používejte přesně v souladu s návodem výrobce nádobí.
- Pamatujte si, že se v mikrovlnné troubě pokrmy ohřívají mnohem rychleji než nádoby, a proto pro zamezení popálenin dávejte pozor, když vyndáváte nádoby s pokrmem z trouby a zvedáte poklici.
- Předem odstraňte z potravin nebo jejich obalů kovovou stužku nebo alobal.
- V mikrovlnné troubě nelze připravovat vejce ve skořápkách.**

### **NÁDOBÍ PRO MIKROVLNNOU TROUBU**

**UPOZORNĚNÍ!** Sledujte informaci na nádobí a pokyny výrobce.

#### **VHODNÉ**

- Žáropevné sklo** – nejlepší látka nádobí pro mikrovlnnou troubu.
- Tepluvzdorný plast** – v takovém nádobí nelze připravovat pokrmy s velkým obsahem tuku nebo cukru. Nepoužívejte nádobí, které se hermeticky zavírají.
- Fajáns a porcelán** – vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě, kromě nádobí s pozlacením, postříbením namo ozdobnými kovovými elementy.
- Speciální obaly** (papírové, plastové aj.) určené pro mikrovlnné trouby – přesně splňují pokyny výrobce.

#### **NEVHODNÉ**

- Folie a tepluvzdorné plastové sáčky** – nejsou vhodné pro smažení masa a jakýchkoliv jiných potravin.
- Kovové nádoby (hliníkové, nerez aj.) a alobal\*** - stíní mikrovlny; při kontaktu se vnitřní plochou trouby mohou způsobit jiskření a zkrat během přípravy pokrmů.
- \*Můžete používat na jednovrstvé balení některých částí pokrmů pro zamezení přehřátí a připalování. Dbejte na to, aby se alobal nedotýkal vnitřní plochy trouby, minimální vzdálenost je 2 cm.
- Tavitelné plasty** – jsou nevhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.
- Lakované nádoby** – působením vysoké teploty se může lak roztavit.
- Obyčejné sklo (včetně tvarového a silného)** – působením vysoké teploty se mohou deformovat.
- Papír, sláma, dřevo** – působením vysoké teploty mohou začít hořet.
- Melaminové nádoby** – může poškodit mikrovlnné záření, mohlo by to způsobit pukání nebo termodestrukci nádobí a prodloužit dobu přípravy pokrmů.

#### **JAK ZJISTÍTE, ŽE TOTO NÁDOBÍ JE VHODNÉ PRO MIKROVLNNOU TROUBU?**

- Zapněte mikrovlnnou troubu a nastavte přepínač provozních režimů na maximální výkon (maximální teplotu), dejte do trouby na dobu 1 minuta nádobí a vedle něho postavte sklenici s vodou (~ 250 ml).
- Nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě bude mít stejnou teplotu, jako před tím, co jste ho dali do trouby, a voda ve sklenici se ohřeje.

#### **PRAKTICKÉ RADY**

- Pro rovnoměrné ohřívání pokrmů obraťte je během přípravy.
- Nepoužívejte nádoby s úzkým hrdlem, láhve, protože mohou explodovat.
- Nepoužívejte teploměry pro měření teploty pokrmů. Používejte pouze speciální teploměry určené pro mikrovlnné trouby.

#### **NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ SRŘEDISKO**

- Nezapíná-li se trouba, přezkontrolujte, zda:
  - je zásuvka v provozu a v elektrické síti je proud;
  - je časovač nastaven správně;
  - dvířka dolehla.

#### **RADIOVÉ PORUCHY**

- Mikrovlnné trouby mohou způsobit poruchy při příjmu televizního a rozhlasového signálu.
- Aby poruchy byly minimální:
  - pravidelně čistěte dvířka a kovové těsnící podložky;

- stave televizor co nejdále od mikrovlnné trouby;
- nastavte přijímací anténu pro nejlepší výsledek.
- připojte mikrovlnnou troubu a přijímač do různých linek elektrické sítě.

## NASTAVENÍ

- Překontrolujte, zda uvnitř pečicí trouby nejsou balící materiál a jiné předměty.
- Překontrolujte, zda nejsou poškozeny během převážení:
  - dvířka a kovové těsnicí podložky;
  - těleso spotřebiče nebo průzor;
  - vnitřní plochy trouby a dvířek.
- Má-li nová mikrovlnná trouba jakékoliv vady, obraťte se k prodejci.
- Postavte mikrovlnnou troubu na rovnou horizontální plochu. Musí být dost pevná, aby vydržela váhu trouby (i s potravinami a nádobím).
- Neumísťujte mikrovlnnou troubu v blízkosti zdrojů tepla.
- Nestavte nic na mikrovlnnou troubu ani nezavírejte větrací otvory.
- Pro normální provoz pečicí trouby je potřeba volná prostora minimálně 20 cm shora, 10 cm zezadu a 5 cm z boků.

## PŘÍPRAVA POKRMŮ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

- Silnější vrstvy potravin dávejte na okraje mísy.
- Kontrolujte dobu přípravy, nastavujte minimální čas a postupně ho přidávejte, pokud je to třeba. Je-li doba přípravy příliš dlouhá, pokrmy začnou kouřít a hořet.
- Přikrývejte pokrmy – zajistí to rovnoměrnější ohřívání a zamezí roztříkávání.
- Pro rovnoměrnější ohřívání a rychlejší přípravu obračejte a míchejte pokrmy.
- Kulaté/zaoblené mísy na rozdíl od htanatých/obdélníkových také zajišťují rovnoměrnější ohřívání.

## PROVOZ

- Zapojte mikrovlnnou troubu do elektrické sítě.
- Dejte potraviny do trouby a zavřete dvířka.
- **Po každém stisknutí jakéhokoliv tlačítka uslyšíte potvrzující akustický signál.**

## AUTOMATICKÉ PŘIPOMÍNÁNÍ

- Po zakončení doby přípravy uslyšíte 5 krátkých akustických signálů.

## ČASOVÝ SPÍNAČ

- Je určen pouze pro počítání časových intervalů (NIKOLIV PRO NASTAVENÍ ČASOVÝCH ÚDAJŮ NABO DOBY PŘÍPRAVY POTRAVIN).
- Stiskněte tlačítko "TIMER", na displeji se objeví "00:00".
- Například pro odpočítávání 15 minut 20 vteřin, pomoci tlačítek s číslicemi nastavte příslušné údaje, na displeji se objeví "15:20".
- Stiskněte tlačítko "START" a začne zpětné odpočítávání doby přípravy.

**UPOZORNĚNÍ:** Nastavíte-li ve vteřinovém poli číslo větší než :59 (například :66), po stisknutí tlačítka "START" se automaticky změní na číslo :59.

## ZASTAVENÍ PŘÍPRAVY

- Tato funkce je vhodná pro kontrolu stupně hotovosti pokrmů.
- Můžete zastavit přípravu potravin pouhým otevřením dvířek. Když je zase zavřete a stisknete "START", příprava potravin bude pokračovat.

## NASTAVENÍ ČASOVÝCH ÚDAJŮ



- Hodinky pracují ve dvou formátech: 12 hodin.
- Pro nastavení aktuálního času (např. 11:30) stiskněte tlačítko "CLOCK".
- Stiskněte tlačítka s číslicemi v tomto pořadí: 1, 1, 3, 0, a tak nastavte hodiny a minuty.
- Stiskněte tlačítko "START".
- Na displeji se objeví nastavené časové údaje.

## ÚROVNĚ VÝKONU

- Podle tabulky nastavte výkon, stisknutím tlačítka "POWER", nastavte požadovaný výkon. Po každém dalším stisknutí se na displeji ukáže výkon v %.
- Stiskněte tlačítko "TIME", na displeji se objeví "00:00".
- Pomoci tlačítek s číslicemi nastavte dobu přípravy potravin.
- Stiskněte tlačítko "POWER", potom stiskněte tlačítko s číslicí odpovídající zvolenému režimu.
- Pro začátek přípravy stiskněte tlačítko "START", na displeji se ukáže zvolený režim.
- Doporučované režimy přípravy různých potravin

Kolikrát máte stisknout tlačítko "POWER"	Údaje na displeji	Účel
1	P: 10	Zachování teploty hotových pokrmů, změkčování másla a smetanového sýra.
2	P: 20	Rozmrazování ovoce. Změkčování másla.
3	P: 30	Příprava masa, řízků a pečeně.
4	P: 40	Rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů.
5	P: 50	Příprava kytý, drůbeže a jehněčího (celé), žebírek.
6	P: 60	Příprava telecího, ryby (celé), pudinků a sladkých krémů.
7	P: 70	Rychlý ohřev hotových pokrmů, obložených chlebičků.
8	P: 80	Rychlý ohřev hotových pokrmů, obložených chlebičků.
9	P: 90	Ohřev rýže, pokrmů s těstovinami, zeleninou.
10	P: 100	Přivádění vody do varu, příprava dezertů, drůbeže, ryby, zeleniny, jemného masa, drůbeže (celé).


## AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN


- Úroveň výkonu a dobu přípravy některých potravin lze nastavit automaticky.
- Tato funkce je vhodná pouze pro přípravu popcornu (tlačítko ) a nápojů (tlačítko )
- Po zakončení doby přípravy uslyšíte 5 krátkých akustických signálů.

Kolikrát máte stisknout tlačítko "BEVERAGE"	1	2	3	4
Počet šáleků	1	2	3	zpět k 1

Kolikrát máte stisknout tlačítko "POPCORN"	1	2	3	4
Váha	kg	0,1	0,08	0,04
	unce	3,5	3,0	1,5
				zpět k 3,5

## REŽIM ROZMRAZOVÁNÍ

- Tento režim dovoluje automatické rozmrazování 0,25 – 2 kg masa, drůbeže nebo mořských plodů vzhledem k jejich váze.
- Zvolte požadovanou váhu stisknutím tlačítka , za pět vteřin mikrovlnná trouba začne pracovat.
- Uslyšíte-li během rozmrazování několik krátkých akustických signálů, otevřete dvířka a otočte nebo vyndejte potraviny.
- Po ukončení rozmrazování zazní několik krátkých akustických signálů.

Kolikrát máte stisknout tlačítko 	Přibližná váha potravin, kg/libry
--	-----------------------------------

1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### BLOKOVÁNÍ

- Nedovolujte, aby malé děti zapínaly mikrovlnnou troubu bez dohledu dospělých.
- Pro nastavení blokování stiskněte tlačítko "START" třikrát. Na displeji se objeví nápis "CHIL".
- Pro zrušení blokování stiskněte tlačítko «STOP/CLEAR» třikrát.
- Mikrovlnnou troubu nelze zapnout během celé doby, zatímco blokování je zapnuto.

#### "ADD MINUTE" (PŘIDAT MINUTU)

- Tato funkce umožňuje přímo (bez použití tlačítek s číslicemi) zapnout mikrovlnnou troubu na dobu 1-10 minut při 100% výkonu. Stiskněte tlačítko "ADD MINUTE" tolikrát, kolik minut chcete přidat.
- Funkce také umožňuje prodloužit o 1-10 minut dobu přípravy (kromě režimů "Automatická příprava" a "Rozmrazování"). Stiskněte tlačítko "ADD MINUTE" tolikrát, kolik minut chcete přidat.
- V obou případech se na displeji objeví počet přidávaných minut.

#### REŽIM "REHEAT"

- Tento režim dovoluje ohřívat hotové pokrmy.

Kolikrát máte stisknout tlačítko "REHEAT"		1	2	3
Indikace displeje		"soup"	"cass"	"sing"
Potraviny		vývar v šálku	polévka	hlavní jídlo
Váha	kg	0,22 kg	0,34 kg	0,34 kg
	libry	8	1,5 šálku	8

- Mikrovlnná trouba začne pracovat po stisknutí tlačítka "REHEAT".

#### FUNKCE "STOP/CLEAR" ("STOP/STORNO")

- Tato funkce slouží pro přerušování práce mikrovlnné trouby nebo pro zrušení nastavení.
- Je-li mikrovlnná trouba v provozu, na displeji se ukazuje zbývajících dobu přípravy.
- Stiskněte tlačítko "STOP/CLEAR" pro dočasné zastavení mikrovlnné trouby.
- Pro pokračování přípravy stiskněte tlačítko "START".
- Pro úplné zastavení mikrovlnné trouby stiskněte tlačítko "STOP/CLEAR" dvakrát.
- Pracuje-li mikrovlnná trouba podle programu, stiskněte tlačítko "STOP/CLEAR" pro zrušení nastavení.

#### REŽIMY PŘÍPRAVY POTRAVIN

- Potraviny se připravují jako obvykle, není třeba žádné speciální zařízení.
- Překontrolujte, zda se potraviny úplně rozmrazily (pokud byly mražené).
- Dejte potraviny na speciální rošt nebo podnos a postavte je na otočnou mísu.
- Připravujte potraviny podle tabulky, pamatujte si však, že je to pouze obecné rady.

Potraviny	Úroveň výkonu	Přibližná doba přípravy porce o 450 g, min
MASO	8-10	3-16
DRŮBEŽ	8	10-15
RYBA a MOŘSKÉ PLODY	10	5-9

**UPOZORNĚNÍ:** Doba přípravy může být změněna vzhledem k tvaru, velikosti a polohy potravin. Velké a silné kusy se připravují déle, menší – rychleji.

- Rozmrazujte potraviny bez obalu ve mělké nádobě nebo na roštu pro mikrovlnnou troubu, nutně používejte otočnou skleněnou mísu. Při zamrazování potravin dbejte na to, aby měly kompaktnější tvar.
- Přikryvejte potraviny speciálními poklicemi nebo plastem, ohněte jeden z rohů pro vypouštění zbytků páry. Poklice se velmi ohřívají – buďte opatrní!
- Minimální vzdálenost mezi potravinami, např. zeleninou, pečivem apod. má být 2,5 cm, aby příprava byla rovnoměrná.
- Je třeba míchat, protože na okraji se potraviny ohřívají více.
- Potraviny dávejte do mikrovlnné trouby jednou vrstvou, silnější kusy dávejte blíže k okraji.
- Propíchněte silný obal, aby se potraviny neroztrhly.
- Ohřívajte pouze hotové nebo studené pokrmy, míchejte je.
- Popkorn – přesně sledujte návod výrobce a nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dohledu. Není-li popkorn hotový za stanovenou dobu, přerušte přípravu. Příliš dlouhá doba přípravy může způsobit požár.

**VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte obaly z hnědého papíru pro přípravu popkorna a nepoužívejte zbytky zm. Nedávejte sáček s popkornem přímo na skleněnou mísu, dejte jej na talíř.

#### **UPOZORNĚNÍ: Během doby přípravy v mikrovlnné troubě musíte potraviny otáčet.**

- Po uplynutí nastavené doby se mikrovlnná trouba automaticky vypne a zazní akustický signál.

**UPOZORNĚNÍ:** S otevřenými dvířky nebude mikrovlnná trouba pracovat.

#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vypněte mikrovlnnou troubu a odpojte ji od elektrické sítě.
- Počkejte, až mikrovlnná trouba úplně vychladne.
- Otřete ovládací panel, vnější a vnitřní plochy vlhkým hadrem s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte útočné látky ani brusné materiály.
- Pro odstranění nepříjemných zápachů nalijte do nějaké hluboké nádoby vhodné do mikrovlnné trouby jednu sklenici vody se šťávou jednoho citrónu a dejte ji uvnitř trouby. Nastavte časovač na 5 minut, přepínač režimů do maximální polohy. Až uslyšíte zvukový signál a mikrovlnná trouba se vypne, vyndejte nádobu a vytřete mikrovlnnou troubu suchým hadrem.

#### SKLADOVÁNÍ

- Překontrolujte, zda je mikrovlnná trouba odpojena od elektrické sítě a úplně vychladla.
- Spněte všechny pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skládujte mikrovlnnou troubu s pootevřenými dvířky v suchem a chladném místě.

#### **БГ РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ** **ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Неправилна експлоатация може да доведе до неизправности в работата на уреда или да причини здравословни и материални щети.
- Преди първо включване проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с храненето във Вашата мрежа.

**ВНИМАНИЕ!** Щепселът на кабела и кабелът са заземени. Затова включвайте уреда само в специални заземени контакти.

- Използва се само за битови нужди и съответно това ръководство за експлоатация. Уредът не е предназначен за промишлена употреба.



- Не експлоатирайте уреда навън.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако не го ползвате, а също така преди да го почистите.
- **ВНИМАНИЕ!** Използване на печката без надзор на възрастен се разрешава на децата само в случая, ако са им дадени съответни и точни инструкции за безопасното ползване на уреда и ако е казано за евентуалните опасности, които могат да възникнат при неправилна експлоатация на печката.
- Не оставяйте включения уред без надзор.
- Използвайте само съставните части от комплекта.
- Не експлоатирайте изделието с повреден кабел.
- **ВНИМАНИЕ!** При повреда на вратичката или уплътнителите ѝ се забранява да експлоатирате печката, докато квалифициран специалист отстрани нередовността.
- **ВНИМАНИЕ!** С цел предотвратяване на поява на излишно микровълново излъчване всички поправки, свързани с каквото и да било разглобяване на печката, трябва да се извършват само от специалисти.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Не дърпайте, не усуквайте кабела, а също така не обвивайте с кабела корпуса на уреда.
- Използвайте микровълновата печка само за приготвяне на продукти. В никакъв случай не подсушавайте в нея дрехи, хартия или други предмети.
- **ВНИМАНИЕ!** Течности или други продукти да не се затоплят в затворени съдове с цел предотвратяване тяхната експлозия.
- При затопляне на течностите с помощта на микровълни, може да има силно бълбукане, затова внимавайте със съдовете, когато ги използвате.
- За да продуктите не се пукат по време на приготвяне, преди да ги слагате в печката, набодете с вилица или нож обелката или кожата на картофи, ябълки, кестени, салам и т.н.
- При затопляне в печката на продуктите, опаковани в леснозапалими материали, такива като пластмаса или хартия, необходимо е да наблюдавате процеса, за да избегнете изгаряния.
- С цел предотвратяване на изгаряния в камерата на печката е необходимо:
  - избягвайте загаряне на продукта в резултата не много дълго готвене;
  - слагайте продуктите в микровълновата печка без опаковка или фолио;
  - в случая на изгаряния в камерата, изключете печката, без да отваряте вратичката, и извадете щепсела от контакта.
- Не включвайте печката с празна камера. Не ползвайте камерата за съхраняване на нещата.
- Микровълновата печка не е предназначена за консервиране на храни.
- Не слагайте продуктите непосредствено на дъното на камерата, използвайте сваляща се решетка или табла.
- Винаги проверявайте температурата на приготвената храна, особено, ако тя е предназначена за деца. Не слагайте храната на масата веднага след приготвянето ѝ, нека тя първо да изстине.
- Като следвате готварски рецепти, внимавайте, защото някои продукти (сладка, пудинги, пълнежи за сладкиши от бадеми, захар или захаросани плодове) много бързо се затоплят.
- С цел предотвратяване на късо съединение или разваляне на печката, не допускайте попадане на вода във вентилационните отвори.

#### **ВНИМАНИЕ:**

- Продуктите трябва да се приготвят в специални съдове, а не да се слагат непосредствено върху стъклената чиния, с изключение на случаи, за които се пише в готварски рецепти.
- Използвайте само тези съдове, които са подходящи за експлоатация в микровълнови печки.
- Използвайте съдове, подходящи за микровълновите печки, само в съответствие с инструкции на производителя.
- Помнете, че в микровълновата печка храната се затопля много по-бързо, отколкото самите съдове, затова много внимавайте при вадене на нещата от камерата, не бързайте при отваряне на капака на съда, за да не се опечете от парата.
- Предварително премахвайте от продукта опаковка, метални обвивки и фолио.
- **В микровълновата печка се забранява приготвянето на неразбъркани яйца.**

#### **СЪДОВЕ ЗА МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА**

**ВНИМАНИЕ!** Следвайте маркировка върху съдове и препоръки на производителя.

#### **ПОДХОДЯЩИ СА:**

- **Термоустойчиво стъкло** – най-добрият материал на съдове за готвене в микровълновата печка.
- **Термоустойчив пластик** – в такива съдове не се препоръчва да се приготвя храна с високо съдържание на мазнина или захар. Забранява се да се използват плътни затварящи се опаковки.
- **Фаянс и порцелан** – подходящи са за приготвяне в микровълновата печка, с изключение на позлатени, посребрени съдове или тези, които имат декоративни метални елементи.
- **Специална опаковка** (хартиена, пластмасова и др.), предназначена за микровълнови печки – стриктно спазвайте препоръки на производителя.

#### **НЕ СА ПОДХОДЯЩИ**

- **Найлоново фолио за съхраняване на продуктите, а също така термоустойчиви найлонови торбички** – не са подходящи за пържене на месо и различни други продукти.
- **Метални съдове (алуминиеви, от неръждаема стомана и др.) и фолио\*** – екранират микровълни; при контакта с вътрешните повърхности на камерата могат да предизвикат искрене или късо съединение по време на приготвяне.
- \*Отделни части на продукта обръщайте един път за да избегнете чрезмерно претопляне или загаряне на храната. Не допускайте контакта с вътрешните повърхности на камерата, разстоянието до тях трябва да бъде не по-малко от 2 см.
- **Топими пластмаси** - не са подходящи за използване в микровълновите печки.
- **Лакирани съдове** - под въздействие на микровълни лакът може да се разтопи.
- **Обикновено стъкло (също фигурно или дебело)** - под въздействие на високи температури може да се деформира.
- **Хартия, сламка, дърво** - под въздействие на високи температури могат да се възпламенят.
- **Меламинови съдове** – могат да поглъщат микровълново излъчване, което предизвиква спукване или термодеструкция и съществено увеличава време на приготвяне.

#### **КАК ДА ОПРЕДЕЛИМ СЪДОВЕ, ПОДХОДЯЩИ ЗА МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА?**

- Включете печката и поставете превключвателя на режими за работа в максимално положение (максимална температура), поместете в печката за 1 минута тестован съд и поставете заедно с него чаша вода (~ 250 мл).
- Съдовете, подходящи за използване в микровълновите печки, съхраняват същата температура, която беше преди слагането им в печката, при това водата ще се затопли.

#### **ПРЕПОРЪКИ**

- За равномерно затопляне на продуктите можете да ги обръщате.
- Не ползвайте такива съдове с тесни отвори, като бутилки и т.н., защото те могат да експлодират.
- Не ползвайте термометри за измерване на температура на продуктите. Използвайте само специални термометри, предназначени за микровълновите печки.

#### **ПРЕДИ ДА СЕ ОБЪРНЕТЕ В СЕРВИЗА**

- Ако печката не се включва, проверете:
  - контактите трябва да са в работно състояние, а в мрежата да има напрежение;
  - таймерът да е поставен правилно;
  - вратичката да е затворена добре.



## РАДИОСМУЩЕНИЯ

- Микровълни могат да предизвикват смущения при приемане на теле- или радиосигнали.
- За да минимизирате смущенията:
  - редовно почиствайте вратичките и металните уплътнители;
  - слагайте телевизора или радиото колкото може по-далече от микровълновата печка;
  - нагласете антената за да постигнете най-добри резултати на излъчването;
  - включвайте радиото и микровълновата печка в различни контакти.

## УСТАНОВКА

- Проверете, вътре в печката да няма опаковъчни материали или странични предмети.
- Проверете, не са ли повредени при транспортиране:
  - вратичката и металните уплътнители;
  - корпусът и прозорчето;
  - вътрешна повърхност на камерата.
- При наличие на някакви дефекти не включвайте печката, обърнете се към продавача или в сервизен център.
- Поставете микровълновата печка върху равна хоризонтална повърхност, тя да бъде доста стабилна, за да издържи теглото на печката заедно с продукти и съдове.
- Не слагайте печката близо до източници на топлина.
- Нищо не слагайте върху печката. Не затваряйте вентилационните отвори.
- За нормална работа на печката трябва да осигурите свободно пространство за вентилация: не по-малко от 20 см отгоре, 10 см откъм задната панела и не по-малко от 5 см от двете страни.

## ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА

- Поместете по-дебели части на продукта към края на чинията.
- Следете времето на приготвяне, първо сложете минимално време, а после го увеличавайте, ако е необходимо. При много дълго готвене продуктите могат да изгорят.
- Похлупвайте продуктите – това ще осигури по-равномерно затопляне и ще предотврати разпръскване.
- За по-равномерно затопляне и по-бързо приготвяне обръщайте и разбърквайте продуктите.
- Кръгли/овални чинии, за разлика от квадратни/правоъгълни също осигуряват по-равномерно затопляне.

## РАБОТА

- Включете печката в контакта.
- Поместете продуктите в печката и затворете вратичката.
- **Всяко натискане на различен бутон ще бъде придружено със звуков сигнал.**

## АВТОМАТИЧНО НАПОМНЯНЕ

- След изтичането на времето за приготвяне ще прозвучат 5 кратки звукови сигнала.

## ТАЙМЕР

- Предназначен е само за отброяване на интервали от време (А НЕ ЗА ПОСТАВЯНЕ НА ТЕКУЩО ВРЕМЕ ИЛИ ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ).
- Натиснете бутона "TIMER", върху дисплея ще се изпише "00:00".
- Например, за да отброите 15 минути 20 секунди, с помощта на цифровите бутони въведете съответни значения, дисплеят ще покаже "15:20".
- Натиснете бутона "START" и ще започне обратно отброяване на времето.

**ВНИМАНИЕ:** При въвеждане в полето на секунди числото, което надвишава :59 (например, :66), след натискане на бутона "START" то автоматически ще падне до :59.

## СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕ

- Тази функция е полезна за проверка на степента на приготвяне на продукта.
- Ако искате да прекъснете процеса на обработване, просто отворете вратичката. Когато ще я затворите и натиснете "START", процесът ще се възобнови.

## ПОСТАВЯНЕ НА ТЕКУЩО ВРЕМЕ



- Часовникът работи в 12-часов формат.
- За да нагласите текущо време (например, 11:30) натиснете бутона "CLOCK".
- Като натискате цифровите бутони в следващата последователност, нагласете часове и минути: 1, 1, 3, 0.
- Натиснете бутона "START".
- Дисплеят ще покаже поставеното време.

## НИВАТА НА МОЩНОСТТА

- С помощта на таблицата, поставете необходима мощност, като натискате бутона "POWER". При всяко следващо натискане върху дисплея ще се изписва изходна мощност в % от максималната.
- Натиснете бутона "TIME", върху дисплея ще се изпише "00:00".
- С помощта на цифровите бутони въведете времетраене на обработване.
- Натиснете бутона "POWER", после натиснете цифровия бутон, съответстващ на избрания режим.
- За да започнете обработване натиснете бутона "START", върху дисплея ще се изпише избраният режим.
- Препоръчани режими на обработване на различни продукти

Колко пъти трябва да натиснете бутона "POWER"	Показание на дисплея	Назначение
1	P: 10	Поддържане на готови ястия в горещо състояние, смекчаване на краве масло и кашкавал.
2	P: 20	Размразяване на плодове. Сmekчаване на краве масло.
3	P: 30	Приготвяне на жилаво месо, пържоли и задушено месо.
4	P: 40	Размразяване на месо, птиче месо и морски деликатеси.
5	P: 50	Приготвяне на свински бут, птиче месо, печено агне (цяло), гърди и филе.
6	P: 60	Приготвяне на телешко месо, риба (цяла), пудинги и сладки кремове.
7	P: 70	Бързо затопляне на готови ястия, сандвичи.
8	P: 80	Бързо затопляне на готови ястия, сандвичи.
9	P: 90	Затопляне на ориз, ястия от макарони, зеленчуци.
10	P: 100	Затопляне на вода, приготвяне на сладки неща, птиче месо, риба, зеленчуци, нежно месо, птиче месо (цяло).

## АВТОМАТИЧНО ПРИГОТВЯНЕ


- Нивото на мощността и време за приготвяне на някои продукти са поставени автоматически.
- Тази функция се използва само за приготвяне на пуканки (бутон ) и напитки (бутон ).
- След изтичането на времето за приготвяне ще прозвучат 5 кратки звукови сигнала.


Колко пъти трябва да натиснете бутона "BEVERAGE"	1	2	3	4
Кол-во чаши	1	2	3	връщане на 1

Колко пъти трябва да натиснете бутона "POPCORN"	1	2	3	4
Тегло кг	0,1	0,08	0,04	връщане на 0,1

	унции	3,5	3,0	1,5	Връщане на 3,5
--	-------	-----	-----	-----	----------------

#### РЕЖИМ РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Този режим позволява автоматически да размразявате 0.25 – 2 кг месо, птиче месо или морски деликатеси, като имате предвид теглото им.
- С помощта на бутона  изберете съответния режим, след пет секунди печката ще започне да работи.
- Когато по време на размразяване ще прозвучат няколко кратки звукови сигнала, трябва да отворите вратичката и да обърнете или да извадите продуктите.
- След изтичането на процеса на размразяване ще прозвучат няколко кратки сигнала.

Колко пъти трябва да натиснете бутона 	Примерно тегло на продукта, кг/фунтове	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### БЛОКИРАНЕ

- Не позволява малки деца да включват печката без надзор от възрастен.
- За поставяне на блокиране натиснете бутона "START" три пъти. Върху дисплея ще се появи надписът "CHIL".
- За отмяна на блокиране натиснете бутона «STOP/CLEAR» три пъти.
- Печката не може да бъде включена през времето, докато блокирането е установено.

#### "ADD MINUTE" (ДОБАВЯНЕ НА МИНУТИ)

- Тази функция позволява непосредствено (без да се използват цифровите бутони) да включите микровълновата печка на 1-10 минути при 100% мощност. Затова натиснете бутона "ADD MINUTE" съответно на определено количество пъти.
- Функцията също позволява да удължите на 1-10 минути времето на приготвяне (освен режими на "Автоматично приготвяне" и "Размразяване"). Натиснете бутона "ADD MINUTE" толкова пъти, колкото минути трябва да добавите.
- И в двата случая дисплеят ще покаже количеството на добавените минути.

#### РЕЖИМ "REHEAT"

- Този режим позволява много бързо да затоплите вече приготвена храна.

Колко пъти трябва да натиснете бутона "REHEAT"		1	2	3
Индикация на дисплея		"soup"	"cass"	"sing"
Продукт		бульон в чаша	първо ястие	второ ястие
Тегло	кг	0,22 кг	0,34 кг	0,34 кг
	унции	8	1,5 чаши	8

- Печката ще започне да работи след натискане на бутона "REHEAT".
- #### ФУНКЦИЯ "STOP/CLEAR" ("СТОП/ОТМЯНА")
- Тази функция е предназначена за спиране на работата на печката или за отмяна на установките.
  - Когато печката работи, дисплеят показва оставащо време.
  - Натиснете бутона "STOP/CLEAR", за временно спиране на печката.
  - За продължаване на работата на печката натиснете бутона "START".
  - Ако искате да спрете печката, натиснете бутона "STOP/CLEAR" два пъти.
  - Ако печката работи по програма, натиснете бутона "STOP/CLEAR", за да отмените установките.

#### РЕЖИМИ НА ОБРАБОТКА

- Продуктите се приготвят както обикновено, никакво специално оборудване не се изисква.
- Проверете, че продуктите са напълно размразени (ако са били замразени).
- Сложете продуктите върху специална решетка или табла и ги поставете върху въртящата се стъклена чиния.
- Пригответе продуктите, като си служите с таблицата, обаче помнете, че това са само общи рекомендации.

Продукти	Нивото на мощността	Примерно време за приготвяне на една порция от 450 г, мин
МЕСО	8-10	3-16
ПТИЧЕ МЕСО	8	10-15
РЫБА и МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ	10	5-9

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Времето за приготвяне може да се променя също в зависимост от форма, размери и положение на продуктите. Големи или дебели парчета се готвят по-дълго време, а дребни – по-бързо.

- Размразявайте продуктите без опаковка в плитка чиния или върху специална решетка за микровълнова печка, задължително с въртящата се стъклена чиния. Когато замразявате продуктите, придавайте им, по възможност, по-компактна форма.
- Поглупайте продуктите със специални капаци или пластик, като отгъвате единия им ъгъл за излизане на излишна пара. Капаците много силно се нагряват – внимавайте при ваденето им.!
- Разстоянието между продуктите, например, зеленчуци, кексове и т.п. трябва да бъде не по-малко от 2,5 см, за да има равномерно обработване.
- Разбъркването е необходимо, защото по краищата си продуктите се затоплят повече.
- Слагайте продуктите само на един слой, по-дебели парчета да бъдат поместени към края.
- Прободете дебела кожа или обелка на продукта, той да не се напука.
- Затопляйте само готови или охладени продукти, като ги разбърквате.
- Пуканки – стриктно спазвайте инструкции на производителя и не оставяйте микровълновата печка без надзор. Ако продуктът още не е готов в нужното време, прекъснете приготвянето. Прекалено дълго обработване може да доведе до изгаряния.

**ВНИМАНИЕ:** Не ползвайте пликчето от кафява хартия за приготвяне на пуканки и не обработвайте остатъци от царевича. Не слагайте опаковката с пуканки непосредствено върху стъклената чиния, а върху допълнителна.

**ВНИМАНИЕ:** По време на процеса на приготвяне в микровълновата печка необходимо е да обръщате продуктите.

- След изтичането на поставеното време печката автоматически се изключва и ще звучи звуков сигнал.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** При отворена вратичката печката няма да работи.

#### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди почистване изключете печката и извадете щепсела от контакта.
- Изчакайте печката да изстине напълно.
- Забършете панелата на управление, външните и вътрешните повърхности, стъклената чиния с влажен парцал и препарат.
- Не ползвайте агресивни вещества или драскащи материали.
- Ако искате да отстраните неприятна миризма, сипете в някакъв дълбок съд, подходящ за микровълновите печки, чаша вода със сок на един лимон и го сложете вътре в печката. Поставете таймера на 5 минути, а превключвателя на режими за работа в максимално

положение. Когато ще прозвучи звуковия сигнал и печката ще се изключи, извадете съда и забършете вътрешните повърхности на камерата със сух парцал.

#### **СЪХРАНЯВАНЕ**

- Проверете печката да е изключена от контакта и да е изстинала напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела "ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА".
- Съхранявайте печката с леко отворена вратичка на сухо и чисто място.

#### **PL INSTRUKCJA OBSŁUGI**

##### **ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować zepsucie wyrobu oraz wyrządzić szkodę użytkownikowi.
- Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź, czy charakterystyki techniczne urządzenia podane na nalepce odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.

**UWAGA!** Wtyczka kabla zasilającego ma przewód i zestyk uziemiający. Podłączaj urządzenie wyłącznie do właściwych uziemionych gniazdek.

- Stosować tylko do użytku domowego zgodnie z niniejszą Instrukcją obsługi. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Nie użytkować poza pomieszczeniami.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli nie korzystasz z niego oraz przed czyszczeniem.
- **UWAGA!** Dzieci mogą posługiwać się kuchenką bez dozoru tylko w przypadku uzyskania odpowiednich i zrozumiałych im wskazówek co do bezpiecznego użytkowania kuchenki oraz zagrożeń powstających w przypadku niewłaściwego użytkowania.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie używaj akcesoriów, nie dołączonych do kompletu dostawy.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- **UWAGA!** W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelki drzwiczek nie wolno użytkować kuchenki do momentu usunięcia usterek przez wykwalifikowanego fachowca.
- **UWAGA!** Aby uniknąć niebezpieczeństwa podwyższonego oddziaływania promieniowania mikrofalowego, wszystkie prace naprawcze związane z usunięciem dowolnych pokryw muszą wykonywać tylko fachowcy.
- Uważaj, żeby kabel nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie ciągnij, nie przekręcaj i nie nawijaj kabla zasilającego na urządzenie.
- Używaj kuchenki mikrofalowej tylko do przyrządzenia produktów spożywczych. W żadnym wypadku nie używaj kuchenki do suszenia odzieży, papieru lub innych przedmiotów.
- **UWAGA!** Aby uniknąć eksplozji, nie wolno podgrzewać płynów lub inne produktów w zamkniętych pojemnikach.
- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może występować burzliwe wrzenie, dlatego należy uważnie i ostrożnie posługiwać się tymi pojemnikami.
- Żeby uniknąć pęknięcia przyrządzanych produktów, przed włożeniem do kuchenki należy nakłuć nożem lub widelcem skórkę lub twardą skorupę, na przykład, ziemniaków, jabłek, kasztanów, kielbasek itp.
- Podczas podgrzewania w kuchenke artykułów żywnościowych w pojemnikach z materiałów łatwopalnych takich jak tworzywo sztuczne lub papier, należy pilnować kuchenki, aby uniknąć zapalenia się.
- Żeby uniknąć zapalenia się w piekarniku należy:
  - unikać przypalenia się produktów wskutek zbyt długotrwałego przyrządzenia;
  - wkładać produkty do kuchenki mikrofalowej bez opakowania, w tym bez folii;
  - w przypadku zapalenia się w komorze należy, nie otwierając drzwiczek, wyłączyć kuchenkę i odłączyć ją od sieci elektrycznej.
- Nie włączaj pustej kuchenki. Nie wykorzystaj komory do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do konserwowania produktów.
- Nie umieszczaj produktów bezpośrednio na dnie komory, wykorzystuj ruszt zdejmowany lub podstawkę.
- Zawsze sprawdzaj temperaturę przyrządzonej potrawy, w szczególności, jeśli przyrządzasz potrawę dla dzieci. Nie podawaj dania do stołu od razu po przyrządzeniu, niech ono trochę się schłodzi.
- Przestrzegaj przepisów przyrządzenia potraw, lecz pamiętaj, że niektóre produkty (dżemy, puddingi, nadzienie ciast z migdałów, cukru lub cykat) nagrzewają się bardzo szybko.
- Żeby uniknąć zwarcia i zepsucia kuchenki, nie dopuszczaj przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.

**UWAGA:**

- Produkty należy gotować w specjalnych naczyniach, a nie umieszczać bezpośrednio na talerzu szklanym, z wyjątkiem przypadków zastrzeżonych w przepisie kulinarnym.
- Używaj tylko tych naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenke mikrofalowej.
- Naczynia nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych należy wykorzystywać ściśle zgodnie ze wskazówkami producenta naczyń.
- Pamiętaj, że w mikrofalówce żywność grzeje się o wiele szybciej, niż naczynia, dlatego wyjmując naczynia z kuchenki zachowuj szczególną ostrożność, żeby uniknąć oparzenia parą.
- Przed włożeniem do mikrofalówki usuń z produktów lub opakowania taśmy metalowe i folię.
- **W mikrofalówce nie wolno gotować nie rozbitych jaj.**

##### **NACZYNIA DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ**

**UWAGA!** Przestrzegaj wskazówek umieszczonych na naczyniach oraz instrukcji producenta.

**NADAJE SIĘ**

- **Szkło żaroodporne** – najlepszy materiał naczyń do użycia w kuchenke mikrofalowej.
- **Plastyk żaroodporny** – w takim naczyniu nie należy gotować jedzenia o dużej zawartości tłuszczu lub cukru. Nie wolno używać ściśle zamkniętych pojemników.
- **Fajans i porcelana** – nadaje się do użycia w mikrofalówce, z wyjątkiem naczyń pokrytych złotem lub srebrem lub posiadających zdobienia metalowe.
- **Specjalne opakowanie** (papierowe, plastikowe i in.) przeznaczone do kuchenek mikrofalowych – ściśle przestrzegać wskazówek producenta.

**NIE NADAJE SIĘ**

- **Folia do przechowywania produktów oraz worki polietylenowe odporne na działanie ciepła** – nie nadają się do smażenia mięsa i dowolnych innych produktów.
- **Naczynia metalowe (z aluminium i ze stali nierdzewnej i in.) oraz folia spożywcza\*** - od nich fale odbijają się; w przypadku kontaktu ze ściankami piekarnika mogą spowodować iskrzenie i zwarcie w trakcie gotowania.
- \*Można stosować do przykrycia w jedną warstwę oddzielnych części żywności, żeby uniknąć przegrzania i przypalania się. Nie dopuszczaj kontaktu ze ściankami, odległość do ścianek musi wynosić nie mniej niż 2 cm.
- **Topliwe tworzywa sztuczne** – nie nadają się do użycia w kuchenke mikrofalowej.
- **Naczynia lakierowane** – wskutek oddziaływania mikrofal lakier może się roztopić.
- **Szkło zwykłe (w tym kształtowe i grube)** – wskutek oddziaływania wysokich temperatur może ulec odkształceniu.
- **Papier, słoma, drewno** - wskutek oddziaływania wysokich temperatur mogą się zapalić.
- **Naczynia melaminowe** – mogą pochłaniać mikrofały, co powoduje pęknięcie lub odkształcenie termiczne i istotnie zwiększa czas przyrządzenia.

**JAK USTALIĆ, CZY NADAJE SIĘ NACZYNIEM DO PRZYRZĄDZENIA POTRAW W MIKROFALÓWCE?**

- Włącz mikrofalówkę i ustaw przełącznik warunków pracy na maksymalną moc, umieść testowane naczynia w kuchenke razem z szklanką wody (~ 250 ml) na 1 min.
- Naczynia, które się nadaje do przyrządzenia potraw w mikrofalówce, będą o tej samej temperaturze, co i przed włożeniem do kuchenki, natomiast woda się nagrzeje.

## POŻYTECZNE RADY

- W celu równomiernego nagrzewania należy obracać żywność w czasie przyrządzenia.
- Nie używaj naczyń z wąską szyjką, butelek, ponieważ mogą one eksplodować.
- Nie używaj termometrów do pomiaru temperatury produktów. Używaj tylko specjalnych termometrów przeznaczonych do użycia w mikrofalówkach.

## ZANIM ZWRÓCISZ SIĘ DO SERWISU

- Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź:
  - Sprawność gniazdka i występowanie napięcia w sieci elektrycznej;
  - Prawdliwość nastawienia zegara;
  - Szczelność zamknięcia drzwiczek.

## ZAKŁÓCENIA ODBIORU RADIOWEGO

- Mikrofałe powodują zakłócenia odbioru telewizyjnego lub radiowego.
- Żeby eliminować zakłócenia:
  - Regularnie czyść drzwiczki i uszczelki metalowe;
  - Umieszczaj odbiornik telewizyjny lub radiowy w jak największej odległości od kuchenki mikrofalowej;
  - Obróć antenę w celu lepszego odbioru sygnału.
  - Podłącz mikrofalówkę i odbiornik do różnych linii sieci elektrycznej.

## INSTALACJA

- Upewnij się, że w kuchenie nie ma materiałów opakunkowych i obcych przedmiotów.
- Sprawdź, czy w czasie transportu nie zostały uszkodzone:
  - drzwiczki i uszczelki metalowe;
  - budowa i wzornik;
  - cianki komory.
- W przypadku ujawnienia jakichkolwiek usterek, nie włączaj kuchenki i zwróć się do sprzedawcy lub do serwisu.
- Ustaw kuchenkę elektryczną na równej poziomej powierzchni, trwalej na tyle, żeby wytrzymać ciężar kuchenki z produktami i naczyniami.
- Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie umieszczaj na kuchenie żadnych przedmiotów. Niczym nie przykrywaj otworów wentylacyjnych.
- W celu normalnej pracy kuchenki należy zapewnić wolną przestrzeń wentylacyjną nie mniej niż: 20 cm od góry, 10 cm ze strony tylnego panelu oraz nie mniej niż 5 cm ze stron bocznych.

## ZASADY GOTOWANIA W KUCHENIE MIKROFALOWEJ

- Produkty należy kłaść grubszą stroną bliżej brzegów talerza.
- Przestrzegaj czasu przyrządzenia, nastawiaj go na minimum, stopniowo zwiększając w miarę konieczności. W przypadku zbyt długiego przyrządzania produkty mogą się zadymić i zapalić.
- Przykrywaj produkty – zapewni to bardziej równomierne nagrzanie i zapobiegnie rozpryskiwaniu.
- W celu bardziej równomiernego nagrzania i przyspieszenia gotowania obracaj i mieszaj produkty.
- Okrągłe/owalne talerze w odróżnieniu od kwadratowych/prostokątnych również zapewniają bardziej równomierne nagrzanie.

## PRACA

- Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej.
- Włóż produkty do kuchenki i zamknij drzwiczki.
- **Po każdym naciśnięciu dowolnego przycisku rozlega się potwierdzający sygnał dźwiękowy.**

## AUTOMATYCZNE PRZYPOMINANIE

- Po upływie czasu przyrządzenia rozlegnie się 5 krótkich sygnałów dźwiękowych.

## WYŁĄCZNIK CZASOWY

- Jest przeznaczony wyłącznie do odmierzenia odstępów czasu (Nie nadaje się do nastawienia bieżącego czasu lub czasu przyrządzenia).
- Naciśnij przycisk "TIMER", na wyświetlaczu wyświetli się "00:00".
- Na przykład, żeby odmierzyć 15 minut 20 sekund, za pomocą przycisków cyfrowych wprowadź właściwe wartości, na wyświetlaczu ukaże się "15:20".
- Naciśnij przycisk "START", uruchomi się odczyt wsteczny czasu.

**UWAGA:** W przypadku wybrania w polu sekund liczby powyżej 59 (na przykład, :66), po naciśnięciu przycisku „START” ona automatycznie zamieni się na : 59.

## PRZERWANIE GOTOWANIA

- Funkcja ta służy do kontroli stopnia gotowości produktu.
- Obróbkę można przerwać, otwierając drzwiczki. Po przykryciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku "START", proces będzie kontynuowany.

## USTAWIENI BIEŻĄCEGO CZASU

- Zegar działa w formacie 12-godzinowym.
- Żeby nastawić czas bieżący (na przykład, 11:30), naciśnij przycisk "CLOCK".
- Naciskając przyciski cyfrowe w następującej kolejności nastaw godziny i minuty: 1, 1, 3, 0.
- Naciśnij przycisk "START".
- Na wyświetlaczu wyświetli się nastawiony czas.



## POZIOMY MOCY

- Na podstawie tabeli, naciskając przycisk "POWER", ustaw właściwą moc. Po każdym kolejnym naciśnięciu na wyświetlaczu będzie pokazywana moc wyjściowa w % od maksymalnej mocy.
- Naciśnij przycisk "TIME", na wyświetlaczu wyświetli się "00:00".
- Za pomocą przycisków cyfrowych wprowadź czas trwania obróbki.
- Naciśnij przycisk "POWER", następnie naciśnij przycisk cyfrowy zgodnie z wybranym trybem.
- Żeby zacząć obróbkę, naciśnij przycisk "START", na wyświetlaczu wyświetli się wybrany tryb.
- Zalecane tryby obróbki różnych produktów

Ile razy należy nacisnąć przycisk "POWER"	Wskazania wyświetlacza	Przeznaczenie
1	P: 10	Utrzymywanie gotowych dań w stanie gorącym, rozmiękczenie masła i sera śmietankowego.
2	P: 20	Rozmrażanie owoców. Rozmiękczenie masła śmietankowego.
3	P: 30	Przyrządzenie łukowatego mięsa, kotletów schabowych i pieczeni.
4	P: 40	Rozmrażanie mięsa, drobiu i owoców morza.
5	P: 50	Przyrządzenie udźca, drobiu i jagnięcia (całego), żeberek i polędwicy.
6	P: 60	Przyrządzenie cielęciny, ryb (całych), puddingów i słodkich kremów.
7	P: 70	Szybkie rozgrzanie gotowych dań, kanapek.
8	P: 80	Szybkie rozgrzanie gotowych dań, kanapek.
9	P: 90	Rozgrzanie ryżu, dań z makaronu, warzyw.
10	P: 100	Zagotowanie wody, przyrządzenie słodczy, drobiu, ryb, warzyw, delikatnego mięsa, drobiu (w całości).




## AUTOMATYCZNE PRZYZRĄDZANIE

- Poziom mocy i czas przyrządzania niektórych produktów ustawia się automatycznie.
- Tej funkcji używa się tylko do przyrządzenia popcornu (przycisk ) i napojów (przycisk ).
- Po upływie czasu przyrządzenia rozlegnie się 5 krótkich sygnałów dźwiękowych.

Ile razy nacisnąć przycisk "BEVERAGE"	1	2	3	4
Ilość kubków	1	2	3	powrót do 1

Ile razy nacisnąć przycisk "POPCORN"	1	2	3	4
Waga	kg	0,1	0,08	0,04
	uncje	3,5	3,0	1,5
				powrót do 0,1
				powrót do 3,5

## TRYB ROZMRAŻANIE

- Ten tryb umożliwia automatyczne rozmrażanie 0,25 – 2 kg mięsa, drobiu lub owoców morza, uwzględniając ich wagę.
- Wybierz właściwą wagę, naciskając przycisk , za pięć sekund kuchenka zacznie działać.
- Jeśli w czasie rozmrażania rozlegnie się seria krótkich sygnałów dźwiękowych, należy otworzyć drzwiczki kuchenki i obrócić lub wyjąć produkty.
- Po skończeniu rozmrażania rozlegnie się seria krótkich sygnałów dźwiękowych.

Ile razy nacisnąć przycisk 	Przybliżona waga produktu, kg/funty	
1	0,25	0,5
2	0,5	1,0
3	0,75	1,5
4	1,0	2,0
5	1,25	2,5
6	1,5	3,0
7	1,75	3,5
8	2,0	4,0

## BLOKADA

- Nie pozwalaj małym dzieciom włączać kuchenkę bez kontroli dorosłych.
- W celu ustawienia blokady naciśnij przycisk "START" trzy razy. Na wyświetlaczu ukaże się komunikat "CHIL".
- Żeby wyłączyć blokadę, naciśnij przycisk «STOP/CLEAR» trzy razy.
- Póki jest ustawiona blokada, nie da się włączyć kuchenki.

## "ADD MINUTE" (DODAC MINUTĘ)

- Ta funkcja umożliwia bezpośrednie (nie korzystając z przycisków cyfrowych) włączenie kuchenki mikrofalowej na 1-10 minut przy 100% mocy. W tym celu naciśnij przycisk "ADD MINUTE" odpowiednią ilość razy.
- Funkcja również umożliwia przedłużenie czasu przyrządzenia o 1-10 minut (oprócz trybów "Automatyczne przyrządzanie" i "Rozmrażanie"). Naciśnij przycisk "ADD MINUTE" tyle razy, ile minut trzeba dodać.
- W obydwóch przypadkach na wyświetlaczu wyświetli się ilość dodanych minut.

## TRYB "REHEAT"

- Ten tryb umożliwia szybkie rozgrzewanie gotowych potraw.

Ile razy nacisnąć przycisk "REHEAT"	1	2	3
Wskazania wyświetlacza	"soup"	"cass"	"sing"
Produkt	rosół w kubku	pierwsze danie	drugie danie
Waga	kg	0,22 kg	0,34 kg
	uncje	8	1,5 kubku
			8

- Kuchenka uruchomi się po naciśnięciu przycisku "REHEAT".
- FUNKCJA "STOP/CLEAR" ("STOP/REZYGNACJA")
- Funkcja ta służy do przerwania pracy kuchenki lub skasowania ustawień.
- W czasie pracy kuchenki, na wyświetlaczu wyświetla się pozostały czas.
- Naciśnij przycisk "STOP/CLEAR", żeby przerwać pracę kuchenki.
- W celu kontynuacji pracy naciśnij przycisk "START".
- Można przerwać pracę kuchenki, naciskając dwa razy przycisk "STOP/CLEAR".
- Jeśli kuchenka działa zgodnie z programem, naciśnij przycisk "STOP/CLEAR", żeby wykasować ustawienia.

## TRYBY OBRÓBK

- Do przyrządzenia produktów nie wymaga się żadnego specjalnego sprzętu.
- Upewnij się, że produkty całkowicie się rozmroziły (jeśli były zamrożone).
- Umieść produkty na specjalnym ruszcie lub tacy i ustaw na talerzu obrotowym.
- Podczas przyrządzenia należy przestrzegać wskazówek podanych w tabeli, pamiętając jednak, że są to tylko ogólne wskazówki.

Produkty	Poziom mocy	Przybliżony czas przyrządzenia porcji 450 g, min
MIĘSO	8-10	3-16
DRÓB	8	10-15
RYBY I OWOCE MORZA	10	5-9

**UWAGA:** czas przyrządzenia może się zmieniać w zależności od kształtu, rozmiarów i umieszczenia produktów. Duże lub grube kawałki gotują się dłużej, natomiast drobne – szybciej.

- Produkty należy rozmrażać bez opakowania, w niegłębokiej podstawce lub na ruszcie do obróbki mikrofalowej, koniecznie używając talerza obrotowego. Zamrażając produkty, należy nadawać im w miarę możliwości poręczny kształt.
- Przykrywaj produkty specjalnymi pokrywkami lub plastykiem, uchylając jeden z rogów w celu wydostania się zbytnej pary. Pokrywki bardzo się grzeją – należy posługiwać nimi bardzo ostrożnie!
- Odległość między produktami, na przykład, warzywami, keksami itp. musi wynosić nie mniej niż 2,5 cm w celu zapewnienia równomiernej obróbki.
- Należy koniecznie mieszać produkty, ponieważ przy brzegach naczyń produkty bardziej się grzeją.
- Należy układać produkty w jedną warstwę, grubsze kawałki należy kłaść bliżej brzegów.
- Należy nakłuć grubą skórkę lub skorupę, żeby uniknąć pęknięcia produktu.
- Rozgrzewaj tylko gotowe i schłodzone produkty, mieszając je.
- Popcorn – należy ściśle przestrzegać wskazówek producenta i nie pozostawiać mikrofalówki bez opieki. Jeśli produkt nie jest gotowy po upływie właściwego czasu, należy przerwać gotowanie. Zbyt długa obróbka może spowodować zapalenie się.

**OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać worków z brązowego papieru w celu przyrządzenia popcornu oraz wykorzystywać resztek ziaren. Nie wolno umieszczać opakowania z popcornem bezpośrednio na półmisku szklanym, należy kłaść go na talerz.

## UWAGA: w trakcie przyrządzenia w kuchenke mikrofalowej należy obracać produkty.

- Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



**UWAGA: JEŚLI DRZWICZKI SĄ OTWARTE, KUCHENKA NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ.**

#### **ZYSZCZENIE I OBSŁUGA**

- Przed czyszczeniem wyłącz mikrofalówkę i odłącz ją od sieci elektrycznej.
- Kuchenka musi całkowicie się schłodzić.
- Przetrzyj panel sterujący, powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne, półmiskę szklany za pomocą wilgotnej szmatki z dodatkiem środka myjącego.
- Nie wolno używać substancji agresywnych lub materiałów ściernych.
- Żeby usunąć nieprzyjemny zapach, wlej do głębokiego naczynia nadającego do użycia w kuchence mikrofalowej szklankę wody z sokiem z jednej cytryny i umieść w kuchence. Nastaw zegar na 5 minut, przełącznik warunków roboczych przestaw w maksymalną pozycję. Kiedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i kuchenka się wyłączy, wyciągnij naczynie i przetrzyj ścianki komory za pomocą suchej szmatki.

#### **PRZECHOWYWANIE**

- Przekonaj się, że kuchenka została odłączona od sieci elektrycznej i całkowicie się schłodziła.
- Wykonaj wszystkie wymagania rozdziału „CZYSZCZENIE I OBSŁUGA”.
- Przechowuj kuchenkę z uchylonymi drzwiczkami w suchym czystym miejscu.

## **RO MANUAL DE UTILIZARE**

### **DE SIGURANȚĂ**

- O utilizare incorectă a aparatului poate cauza apariția defectelor precum și accidentarea utilizatorului.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune pentru prima dată, verificați dacă datele tehnice ale aparatului menționate pe eticheta corespund cu parametrii sursei de curent electric.

**ATENȚIUNE!** Ștecherul cordonului de alimentare este prevăzut cu fir și contact de împănțare. Conectați aparatul numai la prizele ce au o împănțare corespunzătoare.

- **ATENȚIE!** Folosirea nesupravegheată a cuptorului de către copii se poate face doar în cazul când aceștia au primit instrucțiunile corespunzătoare și care au fost înțelese de către ei privitor la folosirea în siguranță și posibilele pericole care pot apărea la folosirea incorectă a cuptorului.
- Nu este destinat pentru uz exterior.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de operațiunea de curățire, sau dacă nu-l mai folosiți.
- Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- **ATENȚIE!** Atunci când ușița sau garniturile de etanșare sunt defecte, nu trebuie să folosiți cuptorul până când acesta nu va fi reparat de către un specialist calificat.
- **ATENȚIE!** Pentru a evita pericolul de emisii de radiații, toate lucrările de reparație, aflate în legătură cu schimbarea capacelor, trebuie efectuate doar de către un specialist. Nu folosiți alte piese ce nu intră în componența setului de livrare.
- Nu folosiți aparatul dacă este defect sau dacă are cablul de alimentare defect.
- Nu încercați să reparați singuri aparatul. Dacă apar defecțiuni în timpul funcționării aparatului, adresați-vă celui mai apropiat Centru de service.
- Verificați dacă cablul de alimentare nu intră în contact cu margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de cablul de alimentare, nu-l răsuciți și nu-l înfășurați în jurul aparatului.
- Folosiți cuptorul cu microunde numai la prepararea produselor alimentare. Este interzis folosirea lui la uscarea articolelor de îmbrăcăminte, hârtiei, sau a altor obiecte.
- **ATENȚIE!** Lichidele sau alte produse nu trebuie să fie încălzite în vase închise pentru a evita explozia acestora.
- La încălzirea băuturilor cu ajutorul cuptorului cu microunde, acestea pot fierbe și ulterior după fierbere, de aceea este necesar să fiți atenți și să luați cu grijă vasele.
- Pentru ca produsele să nu plesnească în timpul preparării, înainte de a le pune în cuptor întepați cu cuțitul sau cu furculița coaja sau pielea, de exemplu pentru cartofii, mere, castane, cărnați, etc.
- La încălzirea produselor alimentare cu ajutorul cuptorului în vase din materiale ușor inflamabile, cum ar fi plasticul sau hârtia, este necesar să supravegheați cuptorul, pentru a evita inflamarea.
- Pentru evitarea unui incendiu în compartimentul de aerisire al cuptorului sunt necesare următoarele:
  - evitați arderea produselor ca rezultat al unei preparării mai îndelungate;
  - puneți produsele în cuptorul cu microunde fără a fi acoperite - spre exemplu cu o folie;
  - în cazul aprinderii compartimentului, nu deschideți ușa, opriți cuptorul și deconectați-l de la sursa de curent electric.
- Nu folosiți cuptorul fără produse în el. Nu folosiți camera cuptorului pentru depozitarea unor obiecte.
- Cuptorul cu microunde nu este destinat păstrării produselor.
- Nu așezați produsele direct pe fundul camerei cuptorului, folosiți grătarul detașabil sau tava.
- Întotdeauna verificați temperatura preparatului gătit mai ales atunci când acesta este destinat copiilor. Nu așezați vasul direct pe masă imediat după ce l-ați scos din cuptor, lăsați-l puțin să se răcească.
- Urmăriți instrucțiunile rețetelor la preparare și nu uitați că unele produse (gemuri, budinci, umpluturi pentru prăjituri din migdale, zahăr sau fructe zaharisite) se încălzesc foarte repede.
- Pentru a evita scurt circuitul și defectarea cuptorului, nu lăsați să cadă apă în orificiul de ventilație.

### **ATENȚIUNE:**

- Produsele trebuie preparate în vase speciale, și nu direct pe vasul de sticlă, cu excepția cazurilor când sunt indicații speciale de pregătire a felului de mâncare.
- Folosiți numai vase ce sunt destinate pentru cuptorul cu microunde.
- Este recomandat pentru prepararea în cuptorul cu microunde să se folosească vasele în conformitate cu indicațiile de preparare a felurilor de mâncare.
- Nu uitați că în cuptorul cu microunde compoziția se încălzește mai puternic decât vasul, astfel fiți foarte atenți la scoaterea vasului din cuptor, deschideți ușița complet pentru a vă feri de a fi ars de aburul fierbinte.
- În prealabil, îndepărtați de pe produse ambalajele din bandă metalică și folia.
- **În cuptorul cu microunde nu se prepară niciodată ouă întregi.**

### **VASE PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE**

**ATENȚIE!** Ghidați-vă după marcajul de pe vas și după instrucțiunile fabricantului.

#### **RECOMANDABIL**

- **Sticlă termo-rezistentă** – cel mai bun material de vase pentru preparare în cuptorul cu microunde.
- **Plastic termo-rezistent** – într-un astfel de vas nu trebuie să se pregătească feluri de mâncare cu o compoziție mare de ulei sau zahăr. Nu folosiți niciodată recipiente ce sunt complet închise.
- **Faianță -porțelan** – sunt pentru prepararea în cuptorul cu microunde, cu excepția vaselor aurite, argintate sau cu decorațiuni cu elemente metalice.
- **Învelitoare specială** (de hârtie, plastic și altele.), destinată pentru cuptorul cu microunde– respectați cu strictețe indicațiile fabricantului.

#### **NERECOMANDABIL**

- **Folie pentru păstrarea alimentelor, și deasemenea pachete de poliester termo-rezistente** – nu sunt recomandabile la prăjirea cărnii și a oricărui alt produs.
- **Vasul din metal ( din aluminiu oțel inoxidabil și altele.) și folia pentru alimente\*** - ecranează microundele; la contactul cu pereții compartimentului de preparare se pot produce scântei și scurt circuit în timpul procesului de preparare.
- \* Este posibil să se folosească întoarcerea a singură dată a pașilor separate ale produsului în vederea evitării supraîncălzirii și a arderii. Nu este permis contactul cu pereții, distanța până la ei nu trebuie să fie mai mică de 2 cm.
- **Plasticuri ce se topesc** – nu sunt folosite pentru prepararea în cuptorul cu microunde.
- **Vas lustruit** – sub acțiunea microundelor, lacul se poate topi.

- **Sticlă normală (spre exemplu decorativă și groasă)** – sub acțiunea temperaturilor ridicate se poate deforma.
- **Hârtie, paie, lemn** – sub acțiunea temperaturilor ridicate se pot topi.
- **Vas din melamină** – poate absorbi emiterea de microunde producând astfel spargerea sau topirea lui și ceea ce este esențial mărește timpul de preparare.

CUM STABILITI DACĂ UN VAS ESTE PENTRU CUPTORUL CU MICROUND,?

- Porniți cuptorul și fixați comutatorul pentru regimurile de funcționare la puterea maximă (temperatura maximă), așezați în cuptor timp de 1 minut vasul pentru testare și lăsați-l lângă el un pahar-căniță cu apă (~ 250 ml).
- Vasul recomandat pentru prepararea mâncărilor în cuptorul cu microunde rămâne la aceeași temperatură ca cea din înainte de a fi așezat în cuptor în timp ce apa fierbe.

#### SFATURI PRACTICE

- Pentru o încălzire uniformă a produselor întoarceți-le în timpul preparării.
- Nu folosiți vase cu gât subțire, sticle pentru că pot exploda.
- Nu folosiți termometre pentru măsurarea temperaturii produselor. Folosiți numai termometrele speciale destinate pentru cuptoarele cu microunde.

#### ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA CENTRULUI DE SERVICE

- Dacă cuptorul nu funcționează verificați:
  - Funcționalitatea prizei și prezența tensiunii în rețeaua de curent
  - Corectitudinea stabilirii temporizatorului –timerului;
  - Dacă ușița este bine închisă.

#### PERTURBAȚII RADIO

- Microundele pot provoca perturbații aparatelor de televiziune și de radio.
- Pentru a minimaliza perturbațiile:
  - curățiți permanent ușița și condensatorii metalici;
  - așezați televizorul și aparatul de radio cât mai departe de cuptorul cu microunde;
  - reorientați antena aparatului pentru obținerea celui mai bun rezultat;
  - conectați cuptorul cu microunde și aparatul la linii diferite de alimentare cu curent.

#### MONTAREA

- Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu mai sunt materiale de împachetat și obiecte rămase.
- Verificați dacă există defecte apărute în urma transportului:
  - Ușa și condensatorii metalici;
  - Corpul și vizorul;
  - Pereții camerei.
- Dacă un defect a fost depistat, nu puneți în funcțiune cuptorul, adresați-vă vânzătorului sau centrului de reparații.
- Așezați cuptorul cu microunde pe o suprafață netedă orizontală, foarte stabilă astfel încât să poată menține greutatea cuptorului cu produse și vas.
- Nu așezați cuptorul în apropierea surselor de căldură.
- Nu așezați nimic pe cuptor. Nu acoperiți orificiul de ventilație.
- Pentru o funcționare normală a cuptorului trebuie să asigurați un spațiu liber pentru ventilație nu mai mic de 20 cm în partea de sus, 10 cm din partea din spate a panoului și nu mai puțin de 5 cm de la părțile laterale.

#### EXEMPLE DE PREPARARE ÎN CUPTORUL CU MICROUND

- Așezați produsele cu părțile cele mai groase mai aproape de marginile vasului
- Urmăriți ca timpul de preparare să fie, la început minim, treptat mărindu-se în funcție de necesități. La o preparare mai îndelungată produsele se pot arde și poate produce fum.
- Acoperiți produsele- acest lucru asigură o preparare uniformă și se evită improșcarea cu stropi.
- Pentru o preparare uniformă și accelerarea preparării rotiți și mișcați din loc produsele.
- Vasele rotunde-ovale cu excepția celor dreptunghiulare-pătrate asigură o preparare uniformă.

#### FUNCȚIONARE

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Introduceți produsele în cuptor și închideți ușița.
- **Fiecare apăsare de buton este însoțită de un semnal sonor.**

#### SEMNALARE AUTOMATĂ

- În momentul când timpul de preparare s-a încheiat se produc 5 semnale sonore scurte.

#### TIMER TEMPORIZATORUL

- Este destinat numai pentru indicarea perioadei de timp (NU PENTRU STABILIREA TIMPULUI DE PREPARARE CE A TRECUT SAU CEL NECESAR ACESTEIA).
- Apăsați butonul "TIMER", pe display apare afișaj cu cifre -apare "00:00".
- De exemplu, pentru a calcula 15 minute 20 secunde, afișajul va indica valoarea corespunzătoare de "15:20".
- Apăsați butonul "START" și se începe afișarea timpului calculat.

**ATENȚIE:** Când introduceți un număr de secunde mai mare de :59 ( de exemplu :66), după apăsarea butonului „START” cuptorul va trece la valoarea de :59.

#### ÎNTĂRZIAREA PREPARĂRII

- Funcția dată este necesară pentru verificarea gradului de preparare a produsului.
- Se poate întrerupe prepararea prin simpla deschidere a ușiței. Dacă este închisă și apăsați "START", procesul de preparare se va continua.

#### STABILIREA TIMPULUI

- Ceasul funcționează în regim de 12-în formă de ceas.
- Pentru a stabili timpul (de exemplu, 11:30) apăsați butonul "CLOCK".
- Prin apăsarea butoanelor cu cifre în ordinea respectivă, stabiliți ora și minutele: 1, 1, 3, 0.
- Apăsați butonul "START".
- Afișajul cu cifre indică timpul stabilit.



#### NIVELE DE PUTERE

- Urmând indicațiile din tabel, stabiliți puterea, apăsând butonul "POWER", setați puterea necesară. La fiecare apăsare afișajul va indica puterea existentă în % de la nivelul maxim.
- Apăsați butonul "TIME", pe display apare indicația "00:00".
- Cu ajutorul butoanelor cu cifre stabiliți timpul necesar pentru preparare.
- Apăsați butonul "POWER", apoi apăsați butonul cu cifre corespunzător regimului respectiv.
- Pentru a începe operațiunea de preparare apăsați butonul "START", pe display apare indicat regimul selectat.
- Regimurile recomandate pentru prepararea diferitelor produse.

De câte ori apăsați butonul "POWER"	Indicația de pe display	Semnificație
1	P: 10	Mentținerea mâncării preparate la temperatură ridicată, înmuirea cărnii și a cremei de brânză.
2	P: 20	Fructe decongelate. Înmuirea pastei de carne.
3	P: 30	Prepararea cărnii dure, cotlete porc și fripturi.
4	P: 40	Decongelarea cărnii, a cărnii de pasare și a produselor piscicole.

5	P: 50	Prepararea șuncii, a cărnii de pasăre și a cărnii de miel (în bucată mare) tăiată.
6	P: 60	Prepararea cărnii de vită, a peștelui, (bucată întreagă), a budincilor și a cremelor dulci.
7	P: 70	Încălzirea rapidă a mâncărilor, tartinelor.
8	P: 80	Încălzirea rapidă a mâncărilor, tartinelor.
9	P: 90	Încălzirea orezului, a mâncărilor din paste, legume.
10	P: 100	Fierberea apei, prepararea , dulciurilor, a peștelui, legumelo, a cărnii fragede, a puilor (întregi).


#### PREPARAREA AUTOMATĂ


- Nivelul de putere și timpul de preparare pentru unele produse se stabilește automat.
- Funcția respectivă este folosită numai pentru floricele de porumb (buton ) și a băuturilor (buton )
- În momentul când timpul de preparare s-a încheiat se produc 5 semnale sonore scurte.

De câte ori să apăsați butonul "BEVERAGE"	1	2	3	4
Numărul de căni	1	2	3	Răsucit la 1

De câte ori să apăsați butonul "POPCORN"	1	2	3	4
Greutate	kg	0,1	0,08	0,04
	uncii	3,5	3,0	1,5
				Răsucit la 0,1
				Răsucit la 3,5

#### REGIMUL DECONGELARE

- Regimul dat determină decongelarea automată a 0.25-2 kg de carne, carne de pasăre, produse piscicole aflându-le greutatea.
- Alegeți greutatea corespunzătoare prin apăsarea butonului , după cinci secunde cuptorul începe să funcționeze.
- Dacă în timpul decongelării se produc semnale sonore scurte, atunci trebuie să deschideți ușa cuptorului și să întoarceți sau să scoateți produsele.
- La încheierea procesului de decongelare se produc semnale sonore scurte.

De câte ori să apăsați butonul 	Exemple de greutate ale produsului, kg/funt	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### BLOCARE

- Nu lăsați copii să deschidă cuptorul fără a fi supravegheați de către persoane adulte.
- Pentru a seta blocarea apăsați pe butonul "START" de 3 ori. Pe display apare indicația "CHIL" (COPIL).
- Pentru a îndepărta blocajul apăsați pe butonul «STOP/CLEAR» de 3 ori.
- Cuptorul nu poate fi conectat permanent, prin urmare fixați blocajul.

#### "ADD MINUTE" (ADĂUGATI MINUTE)

- Funcția respectivă determină direct (fără folosirea butoanelor cu cifre) conectarea cuptorului cu microunde la 1-10 min la 100% putere. Pentru aceasta, apăsați butonul o dată "ADD MINUTE" în funcție de numărul corespunzător.
- Funcția deasemenea poate să prelungească durata preparării cu 1-10 minute (în afară de regimurile "Preparare automată" și "Decongelare"). Apăsați butonul "ADD MINUTE" de atâtea ori câte minute doriți să adăugați.
- În ambele cazuri display-ul afișează minutele adăugate.

#### REGIMUL "REHEAT" (REÎNCĂLZIRE)

- Rehinul dat furnizează o încălzire rapidă a felului de mâncare preparat.

De câte ori să apăsați butonul "REHEAT"	1	2	3
Indicația afișajului	"soup"	"cass"	"sing"
Produsul	Supă în castron	Primul fel	Al doilea fel
Greutate	Kg	0,22	0,34
	unci	8	1,5 cești

- Cuptorul începe să funcționeze după apăsarea butonului "REHEAT".

#### FUNCȚIA "STOP/CLEAR" (STOP/DEZACTIVAT)

- Această funcție este pentru setarea funcționării cuptorului sau pentru schimbarea setărilor.
- Când cuptorul funcționează, pe display se indică timpul rămas.
- Apăsați butonul "STOP/CLEAR", pentru a pre- seta funcționarea cuptorului.
- Pentru continuarea funcționării apăsați butonul "START".
- Oprirea cuptorului se poate efectua prin apăsarea de două ori a butonului "STOP/CLEAR".
- Dacă cuptorul funcționează cu program apăsați butonul "STOP/CLEAR", pentru a schimba setarea.

#### REGIMURILE DE PREPARARE

- Produsele se prepară în mod obișnuit ne necesitând un echipament special.
- Verificați ca produsele să fie complet decongelate (dacă au fost congelate).
- Așezați produsele pe grătarul special sau în tavă și așezați-le în vasul rotitor.
- Preparați urmând indicațiile din tabel acestea sunt doar indicații generale.

Produs	Nivelul de putere	Exemple de timp de preparare porții 450 g, min
CARNE	8-10	3-16
CARNE DE PASĂRE	8	10-15
PESTE și PRODUSE PISCICOLE	10	5-9

NOTĂ: Timpul de preparare poate fi schimbat în funcție de forma, dimensiunea și dispunerea produselor. Bucățile mari, groase necesită un timp de preparare mai mare iar cele mici mai mic.

- Decongealați produsele fără ambalaj într-un vas nu prea adânc sau pe grătar pentru prepararea la microunde, trebuie să folosiți vasul de sticlă rotitor. Congelând produsele le conferiți o formă compactă.
- Acoperiți produsele cu capace speciale sau plastic lăsând unul dintre colțuri liber pentru a permite evacuarea aburului. Capacele se înfierbântă foarte tare-vă rugăm să fiți atenți cu ele!
- Distanța dintre produse, de exemplu, legume, checuri și altele trebuie să fie nu mai mică de 2,5 cm pentru a permite o preparare uniformă.
- Amestecarea este necesară deoarece la fundul vasului produsele se înfierbântă foarte tare.
- Așezați produsele numai într-un singur strat, cele mai groase bucăți așezați-le mai aproape de margini.
- Întepați coaja sau pielea pentru ca produsul să nu plesnescă.
- Încălziți numai produse preparate și reci, amestecându-le.

- Floricele de porumb – urmați întocmai instrucțiunile de preparare și nu lăsați cuptorul cu microunde nesupravegheat. Dacă produsul nu este gata la timpul respectiv întrerupeți prepararea. O durată mai mare de preparare poate duce la arderea produsului.

**ATENȚIUNE:** Nu folosiți pachete din hârtie pentru prepararea Floricelelor de porumb și nu încercați să folosiți resturi de boabe. Nu așezați pachetul-ambalajul cu floricele de porumb direct pe vasul de sticlă, așezați-l pe o farfurie.

**ATENȚIE:** În timpul procesului de preparare în cuptorul cu microunde produsele trebuie să se întoarse.

- În momentul terminării timpului stabilit, cuptorul se închide automat și emite un semnal sonor.

**NOTĂ:** La deschiderea ușii, cuptorul nu trebuie să funcționeze.

#### **CURĂȚIRE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Înainte de operațiunea de curățire deconectați aparatul de la sursa electrică.
- Lăsați cuptorul să se răcească complet.
- Stergeți panoul de comandă pe suprafețele interioare și exterioare, vasul de sticlă, cu o cârpă cu detergent de vase.
- Nu folosiți substanțe agresive sau materiale abrazive.
- Pentru a îndepărta mirosul neplăcut turnați într-un vas adânc recomandat pentru cuptorul cu microunde un pahar cu suc de la o lămâie și așezați-l în cuptor. Fixați temporizatorul-timerul la 5 min, întrerupătorul pentru regimurile de funcționare în poziție maximă. Când se produce semnalul sonor și cuptorul se oprește, scoateți vasul și ștergeți pereții camerei cu o cârpă uscată.

#### **PĂSTRARE**

- Asigurați-vă că aparatul-cuptorul cu microunde- este deconectat de la rețeaua electrică și este complet răcit.
- Efectuați toate operațiunile necesare de la punctul "CURĂȚIRE ȘI ÎNTREȚINERE".
- Păstrați cuptorul cu ușa deschisă într-un loc curat și uscat.

## **UA ПОРАДНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

### **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- Невірне використання приладу може привести до його поломки та завдати шкоду користувачеві.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, що зазначені на наклейці, параметрам електромережі.

**УВАГА!** Вилка шнура живлення має провід та контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.

- Використовувати тільки з побутовою метою відповідно до даної Інструкції з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Використовувати тільки у приміщеннях.
- Завжди відключайте пристрій з електромережі перед очищенням, або якщо Ви його не використовуєте.
- **УВАГА!** Використання печі без нагляду дозволяється дітям тільки тоді, якщо їм були надані відповідні й зрозумілі інструкції про безпечне користування піччю та про ту небезпеку, яка може виникнути у разі невідповідного використання печі.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад, що не входить до комплексу поставки.
- Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром живлення.
- **УВАГА!** У разі ушкодження дверцят або ущільнювача дверцят працювати з піччю заборонено доти, поки кваліфікований спеціаліст не усуне несправність.
- **УВАГА!** В цілях запобігання небезпеці підвищеного витоку мікрохвильового випромінювання усі ремонтні роботи, пов'язані зі зняттям будь-яких кришок, повинні виконуватись тільки спеціалістами.
- Стежте, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте мікрохвильову піч тільки для готування їжі. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг чи папір, або інші предмети.
- **УВАГА!** Рідину або інші продукти не можна розігрівати у закритих ємностях, щоб запобігти вибуху цих ємностей.
- При нагріванні напоїв за допомогою мікрохвиль може мати місце наступне інтенсивне кипіння, тому необхідно приділяти увагу та обережність при роботі з ємностями.
- Щоби продукти не лопалися під час готування, перед закладкою до печі протикайте ножем, або вилкою їх шкірку, чи оболонку, наприклад, картоплі, яблук, каштанів, ковбаси та ін.
- У разі нагрівання у печі продуктів харчування у посуді з легкозаймистих матеріалів, таких як пластик або папір, необхідно слідкувати за піччю, щоб не допустити займання.
- Щоб уникнути займання у духовій шафі печі необхідно:
  - уникати пригорання продуктів у результаті занадто тривалого готування;
  - закладати продукти у мікрохвильову піч без упаковки, у т.ч. без фольги;
  - у випадку займання у камері, не відкриваючи дверцят, вимкніть піч та відключите її з електромережі.
- Не вмикайте печі з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для збереження будь-чого.
- Мікрохвильова піч не призначена для консервування продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну решітку, або піддон.
- Завжди перевіряйте температуру готової їжі, особливо, якщо вона призначена для дітей. Не подавайте блюдо до столу відразу ж після приготування, дайте йому трохи охолонути.
- Керуйтеся рецептами приготування, але пам'ятайте, що деякі продукти (джеми, пудинги, начинки для пирога з мигдалю, цукру чи цукатів) нагріваються дуже швидко.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, не допускайте потраплення води у вентиляційні отвори.

**УВАГА:**

- Продукти варто готувати у спеціальному посуді, а не викладати безпосередньо на скляне блюдо, за винятком випадків, особливо обговорених у рецепті приготування.
- Використовуйте тільки посуд, призначений для мікрохвильової печі.
- Придатним для готування у мікрохвильових пічах посудом слід користуватися у строгій відповідності з інструкціями виробника посуду.
- Пам'ятайте, що у мікрохвильовій печі вміст нагрівається набагато швидше, ніж посуд, тому будьте дуже уважні, коли виймаєте посуд з печі, обережно відкривайте кришку щоб не обваритися паром.
- Попередньо видаляйте з продуктів, або з їх упаковки металеві стрічки та фольгу.
- **У мікрохвильовій печі не можна готувати нерозбиті яйця.**

#### **ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**

**УВАГА!** Керуйтеся маркуванням на посуді та вказівками виробника.

#### **ПРИДАТНА**

- **Жаростійке скло** - найкращий матеріал посуду для готування у мікрохвильовій печі.
- **Термостійкий пластик** - у такому посуді не слід готувати їжу з високим вмістом жиру, або цукру. Не можна використовувати контейнери, що щільно закриваються.
- **Фаянс і порцеляна** - придатна для приготування у мікрохвильовій печі, за винятком посуду позолоченого, посрібленого, чи з декоративними металевими елементами.
- **Спеціальна упаковка** (паперова, пластикова, та ін.), призначена для мікрохвильових печей - строго дотримуйтесь вказівок виробника.

#### **НЕПРИДАТНА**

- **Плівка для збереження продуктів, а також термостійкі поліетиленові пакети** - непридатні для смаження м'яса та будь-яких інших продуктів.

- **Металевий посуд (алюмінієвий, з нержавіючої сталі та ін.) і продовольча фольга\*** - екранують мікрохвилі; при контакті зі стінками жарової шафи можуть викликати іскріння та коротке замикання у процесі готування.
- \*Можна застосовувати для огортання одним шаром окремих частин продукту щоб уникнути перегріву та пригорання. Не допускайте контакту зі стінками, відстань до них повинна бути не меншою, ніж 2 см.
- **Плавкі пластики** - непридатні для готування у мікрохвильовій печі.
- **Лакований посуд** - під впливом мікрохвиль лак може розплавитися.
- **Звичайне скло (у т.ч. фігурне і товсте)** - під впливом високих температур може деформуватися.
- **Папір, соломка, дерево** - під впливом високої температури можуть зайнятися.
- **Меламіновий посуд** - може поглинати мікрохвильове випромінювання, що викликає його розтріскування, або термодеструкцію, а також істотно збільшує час приготування.

#### ЯК ВИЗНАЧИТИ, ЧИ ПРИДАТНИЙ ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ?

- Увімкніть піч, та установіть перемикач режимів роботи на максимальну потужність (максимальна температура), помістіть у піч на 1 хвилину посуд, що підлягає тестуванню, та поставте поруч склянку води (~ 250 мл).
- Посуд, придатний для готування їжі у мікрохвильовій печі залишиться приблизно тієї ж температури, що і перед установкою у піч, у той час, як вода у склянці нагріється.

#### КОРИСНІ ПОРАДИ

- Щоби продукти рівномірно прогрівалися перевертайте їх під час готування.
- Не використовуйте посуд з вузьким отвором, пляшки, тому що вони можуть вибухнути.
- Для виміру температури продуктів використовуйте тільки спеціальні термометри, призначені для мікрохвильових печей.

#### ПЕРШ, НІЖ ЗВЕРНУТИСЯ ДО СЕРВІСУ

- Якщо піч не вмикається, перевірте:
  - справність розетки та наявність напруги у електромережі;
  - вірність установки таймера;
  - чи щільно зачинені дверцята.

#### РАДІОПЕРЕШКОДИ

- Мікрохвилі можуть викликати перешкоди під час прийому теле-, чи радіосигналів.
- Щоб мінімізувати перешкоди:
  - регулярно очищайте дверцята та металеві ущільнювачі;
  - розміщуйте телевізор чи радіоприймач якнайдалі від мікрохвильової печі;
  - прямуйте прийомну антену для досягнення найкращого результату;
  - підключіть мікрохвильову піч та приймач до різних ліній електромережі.

#### УСТАНОВКА

- Переконайтеся, що усередині печі немає матеріалів від упаковки, та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не ушкодилися при транспортуванні:
  - дверцята та металеві ущільнювачі;
  - корпус та оглядове вікно;
  - стінки камери.
- При виявленні будь-яких дефектів не вмикайте піч; зверніться до продавця, або у сервісний центр.
- Установіть мікрохвильову піч на рівну горизонтальну поверхню, досить міцну, щоб витримати вагу печі з продуктами і посудом.
- Не розміщуйте піч поблизу теплових джерел.
- Нічого не кладіть на піч. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити простір для вільної вентиляції: не менш: 20 см зверху, 10 см від задньої панелі та й не менш ніж 5 см з бокових сторін.

#### СПОСОБИ ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

- Розміщуйте продукти товстішими частинами ближче до країв блюда.
- Стежте за часом готування, задавайте його по мінімуму, поступово збільшуючи при необхідності. При занадто тривалому готуванні продукти можуть задиміти та й зайнятися.
- Накривайте продукти - це забезпечить рівномірніше нагрівання і запобіжить розбризкування.
- Для більш рівномірного прогріву та прискорення готування перевертайте та перемішуйте продукти.
- Круглі/овальні блюда, на відміну від квадратних/прямокутних, також забезпечують більш рівномірний прогрів.

#### РОБОТА

- Підключіть піч до електромережі.
- Помістіть продукти у піч та закрийте дверцята.
- **При кожному натисканні будь-якої кнопки лунає підтверджуючий звуковий сигнал.**

#### АВТОМАТИЧНЕ НАГАДУВАННЯ

- Після закінчення часу готування пролунають 5 коротких звукових сигналів.

#### ТАЙМЕР

- Призначений тільки для відліку проміжку часу (НЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОТОЧНОГО ЧАСУ ЧИ ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ).
- Натисніть кнопку "TIMER", на дисплеї з'явиться "00:00".
- Наприклад, щоб відрахувати 15 хвилин 20 секунд, цифровими кнопками введіть відповідні значення, дисплей покаже "15:20".
- Натисніть кнопку "START" і почнеться зворотний відлік часу.

**УВАГА:** При введенні у поле секунд числа, більшого за 59 (наприклад, :66), після натискання кнопки "START" воно автоматично прийме значення: 59.

#### ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

- Дана функція корисна для перевірки ступеня готовності продукту.
- Обробку можна перервати, просто відкривши дверцята. Якщо її закрити та натиснути "START", процес буде продовжений.

#### УСТАНОВКА ПОТОЧНОГО ЧАСУ

- Годинник працює у 12-годинному форматі.
- Щоб установити поточний час (наприклад, 11:30) натисніть кнопку "CLOCK".
- Натискаючи цифрові кнопки у наступній послідовності, установіть години та хвилини: 1, 1, 3, 0.
- Натисніть кнопку "START".
- Дисплей покаже встановлений час.

#### РІВНІ ПОТУЖНОСТІ



- Керуючись таблицею, встановіть необхідну потужність, натискаючи кнопку "POWER". При кожному наступному натисканні дисплей буде показувати вихідну потужність у % від максимальної.
- Натисніть кнопку "TIME", на дисплеї з'явиться "00:00".
- Цифровими кнопками, введіть час тривалості обробки.
- Натисніть кнопку "POWER", далі натисніть цифрову кнопку, що відповідає обраному режиму.
- Щоб почати обробку натисніть кнопку "START", на дисплеї буде показано обраний режим.
- Режимми обробки різних продуктів, що рекомендуються

Скільки разів натиснути кнопку "POWER"	Індикація дисплея	Призначення
--	-------------------	-------------



1	P: 10	Підтримання готових блюд у гарячому стані, розм'якшення вершкового масла та сиру.
2	P: 20	Розморожування фруктів. Розм'якшення вершкового масла.
3	P: 30	Готування жорсткого м'яса, свинячих відбивних та жаркого.
4	P: 40	Розморожування м'яса, птиці та морепродуктів.
5	P: 50	Готування окороку, птиці та ягнати (цілком), ребер та вирізки.
6	P: 60	Готування телятини, риби (цілком), пудингів та солодких кремів.
7	P: 70	Швидкий розігрів готових блюд, бутербродів.
8	P: 80	Швидкий розігрів готових блюд, бутербродів.
9	P: 90	Розігрів риза, блюд з макаронів, овочів.
10	P: 100	Кип'ятіння води, готування солодоців, птиці, риби, овочів, м'якого м'яса, птиці (цілком).


#### АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

- Рівень потужності та час готування деяких продуктів завдаються автоматично.
- Дана функція використовується тільки для готування попкорна (кнопка ) та напоїв (кнопка )
- Після закінчення часу готування пролунають 5 коротких звукових сигналів.

Скільки разів натиснути кнопку "Beverage"	1	2	3	4
Кількість чашок	1	2	3	повернення на 1

Скільки разів натиснути кнопку "Popcorn"	1	2	3	4
Вага	кг	0,1	0,08	0,04
	унції	3,5	3,0	1,5
				повернення на 0,1
				повернення на 3,5

#### РЕЖИМ РОЗМОРОЖУВАННЯ

- Даний режим дозволяє автоматично розморожувати 0.25 - 2 кг м'яса, птиці чи морепродуктів, враховуючи їхню вагу.
- Оберіть відповідну вагу натисканням кнопки "", через п'ять секунд піч почне працювати.
- Коли під час розморожування пролунає серія коротких звукових сигналів, слід відкрити дверцята печі та перевернути або витягти продукти.
- Наприкінці розморожування пролунає серія коротких сигналів.

Скільки разів натиснути кнопку 	Приблизна вага продукту, кг/фунти	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### БЛОКУВАННЯ

- Не дозволяє маленьким дітям вмикати піч без нагляду дорослих.
- Для встановлення блокування натисніть кнопку "START" три рази. На дисплеї з'явиться напис "CHIL".
- Для скасування блокування натисніть кнопку «STOP/CLEAR» три рази.
- Піч неможливо буде ввімкнути увесь час, доки встановлене блокування.

#### "ADD MINUTE" (ДОДАТИ ХВИЛИНУ)

- Дана функція дозволяє безпосередньо (без використання цифрових кнопок) увімкнути мікрохвильову піч на 1-10 хвилин при 100% потужності. Для цього натискайте кнопку "ADD MINUTE" відповідну кількість разів.
- Функція також дозволяє збільшити на 1-10 хвилин час готування (крім режимів "Автоготування" та "Розморожування"). Натисніть кнопку "ADD MINUTE" стільки разів, скільки хвилин потрібно додати.
- В обох випадках дисплей покаже кількість доданих хвилин.

#### РЕЖИМ "REHEAT"

- Даний режим дозволяє швидко розігріти готові блюда.

Скільки разів натиснути кнопку "REHEAT"	1	2	3
Індикація дисплея	"soup"	"cass"	"sing"
Продукт	бульйон у чашці	перша страва	друга страва
Вага	кг	0,22 кг	0,34 кг
	Унції	8	1,5 чашки
			8

- Піч почне працювати після натискання кнопки "REHEAT".
- #### ФУНКЦІЯ "STOP/CLEAR" ("СТОП/СКИДАННЯ")
- Дана функція служить для зупинки роботи печі або скасування установок.
  - Коли піч працює, дисплей показує час, що залишився.
  - Натисніть кнопку "STOP/CLEAR", щоб призупинити роботу печі.
  - Для продовження роботи натисніть кнопку "START".
  - Припинити роботу печі також можна двічі натиснувши кнопку "STOP/CLEAR".
  - Якщо піч працює за програмою, натисніть кнопку "STOP/CLEAR", щоб скасувати установки.

#### РЕЖИМИ ОБРОБКИ

- Продукти готують як звичайно, іншого спеціального устаткування не потрібно.
- Переконайтеся, що продукти повністю розморозилися (якщо були заморожені).
- Покладіть продукти на спеціальну решітку або піднос та розташуйте на обертовому блюді.
- Готуйте, керуючись таблицею, однак пам'ятайте, що це лише загальні рекомендації.

Продукти	Рівень потужності	Приблизний час готування порції 450 г, хв.
М'ЯСО	8-10	3-16
ПТИЦЯ	8	10-15
РИБА та МОРЕПРОДУКТИ	10	5-9

**ПРИМІТКА:** Час готування також може змінюватися в залежності від форми, розмірів та розміщення продуктів. Великі або товсті шматки готуються довше, а дрібні – швидше.

- Розморозуйте продукти без обгортки у неглибокому піддоні або на решітці для мікрохвильової обробки, обов'язково використовуючи скляне обертове блюдо. Заморожуючи продукти, додавайте їм по можливості компактну форму.
- Накривайте продукти спеціальними кришками або пластиком, відгинаючи один з кутів для випуску надлишкової пари. Кришки дуже сильно нагріваються – поведіться з ними обережно!

- Відстань між продуктами, наприклад, овочами, кексами і т.п. повинна бути не меншою за 2,5 см., щоб забезпечити рівномірну обробку.
- Перемішування необхідне, оскільки біля країв посуду продукти нагріваються сильніше.
- Розміщуйте продукти тільки одним шаром, товстіші шматки кладіть ближче до країв.
- Протикайте щільну шкірку або оболонку, щоб уникнути розриву продукту.
- Розігрівайте тільки готові та охолоджені продукти, перемішуючи їх.
- Попкорн – строго дотримуйтеся інструкції виробника та не залишайте мікрохвильову піч без нагляду. Якщо продукт у заданий час не готовий, перевірте готування. Занадто тривала обробка може привести до загоряння.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не використовуйте пакети з коричневого папера для готування попкорну та не намагайтеся використовувати залишки зерен. Не розміщуйте огортку з попкорном безпосередньо на скляному блюді, кладіть його на тарілку.

**УВАГА:** Під час процесу обробки у мікрохвильовій печі, продукти необхідно перевертати.

- Після закінчення встановленого часу, піч автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал.

**ПРИМІТКА:** При відкритті дверцят піч працювати не буде

#### **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Перед очищенням вимкніть та відключіть піч з електромережі.
- Дайте печі цілком охолонути.
- Протріть панель керування, зовнішні та внутрішні поверхні, скляне блюдо вологою тканиною з м'яким засобом.
- Не застосовуйте агресивні речовини, або абразивні матеріали.
- Щоб видалити неприємний запах, налейте у який-небудь глибокий посуд, придатний для мікрохвильової печі, склянку води із соком одного лимона, та поставте у піч. Установіть таймер на 5 хвилин, а перемикач режимів роботи – на максимум. Коли пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться, витягніть посуд та протріть стінки камери сухою тканиною.

#### **ЗБЕРЕЖЕННЯ**

- Переконайтеся, що піч відключена з електромережі і цілком охолонула.
- Виконайте усі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
- Зберігайте піч з напіввідкритими дверцятами у сухому чистому місці.

### **SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ** **СИГУРНОСНЕ МЕРЕ**

- Неправилна употреба уређаја може да доведе до његовог кварења и да оштети здравље корисника.
  - Пре прве употребе уверите се да техничка својства уређаја, назначена на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- ПАЖЊА!** Утикач прикључног кабла има земљоводни проводник и контакт за уземљење. Укључите уређај само у одговарајуће уземљено гнездо.

- Користите само у домаћинству у складу са овим упутством за руковање. Уређај није намењен за професионалну употребу.
- Не користите вани.
- Увек искључите уређај из електричне мреже пре чишћења и ако га не користите.
- **ПАЗИТЕ!** Деца могу да користе пећницу без надзора одраслих само ако су добили адекватна и разумљива упутства у вези са безбедним коришћењем пећнице и евентуалним опасностима које се могу појавити у току неправилног коришћења пећнице. Не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не користите делове који не улазе у комплет уређаја.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом.
- **ПАЗИТЕ!** У случају оштећења врата или заптивача врата пећница не може да се користи док квалификовано особље не уклони квар.
- **ПАЗИТЕ!** Како би се избегла опасност повећаног микроталасног зрачења, сви радови на поправљању, везани за скидање било којих поклопаца, морају да се обављају искључиво стручњацима.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Не вуците прикључни кабл, не савијајте и не намотавајте га на тело уређаја.
- Користите микроталасну пећ само за кување намирница. Ни у ком случају не сушите у пећи одећу, папир и друге предмете.
- **ПАЗИТЕ!** Текућине и други производи не смеју да се загревају у затвореној посуди како не би дошло до експлозије те посуде.
- Загревање пића уз помоћ микроталаса може да доведе до снажног кључања, зато је неопходно користити посуду пажљиво и опрезно.
- Да намирнице не пуцају за време припремања, пре него што их ставите у пећ, прободите ножем или виљушком тврду љуску или кожицу кромпира, јабука, кестенова, кобасице и сл.
- Током загревања у пећници намирница у посуђу од лакозапаљивих материјала, као што су пластика и папир, неопходно је пазити да не дође до пожара.
- Да се избегне загревање у рерни Ваше пеће неопходно је:
  - избегавати прегоривања намирница у резултату сувише дугог кувања;
  - ставити намирнице у микроталасну пећ без паковања и без фолије;
  - у случају загревања у пећници, искључите је не отварајући врата и искључите из мреже напајања.
- Не укључите празну пећ. Не користите пећницу за чување било чега.
- Микроталасна пећ није намењена за конзервацију продуката.
- Не ставите намирнице непосредно на дно пећнице него користите решетку на скидање или лadicу.
- Увек проверавајте колико је топло готово јело, посебно ако сте га припремили за децу. Сачекајте да се готово јело мало охлади, не изнесите га на сто одмах после кувања.
- Пратите рецепте али имајте у виду да се поједине намирнице јако брзо загреју (наприклад, џем, пудинг, филове за колаче од бадема, шећера или ушећереног воћа).
- Да се избегну кратак спој и оштећење пеће, не допустите да се у отворима за вентилацију налази вода.

#### **НАПОМЕНА:**

- Намирнице морају да се кувају у специјалном посуђу, не ставите намирнице непосредно на стаклени тањир, за изузетком посебних случајева који су описани у рецепту за спремање јела.
- Користите само посуђе погодено за микроталасну пећ.
- Посуђе које је погодено за микроталасну пећ треба да се користи искључиво у складу са упутствима произвођача.
- Имајте у виду да се у микроталасној пећи намирнице загреју много брже него посуђе, зато будите посебно пажљиви док вадите посуђе из пеће, опрезно отварајте поклопац да се не опечете паром.
- Уклоните са намирница или њиховог паковања металне траке и фолију.
- У микроталасним пећима не смеју да се кувају неразбијена јаја.

#### **ПОСУЂЕ ПОГОДНО ЗА МИКРОТАЛАСНУ ПЕЋ**

**НАПОМЕНА!** Пратите маркирање на посуђу и упутстава произвођача.

#### **ПОГОДНА ЗА МИКРОТАЛАСНЕ ПЕЋЕ**

- **Отпорно на топлоту стакло** – је најбољи материјал за посуђе за микроталасну пећ.
- **Отпоран на топлоту пластик** – у овом посуђу не треба да се кувају намирнице засићене машћу или шећером. Не допушта се искориштавање чврсто затворених контејнера.
- **Фајанс и порцелан** – погодне су за микроталасне пеће, за изузетком позлаћене, посребрене посуде и посуде са металним украсним елементима.
- **Специјално паковање** (папирно, пластично и сл.), намењено за микроталасне пеће – доследно пратите упутстава произвођача.

## ПОСУЂЕ НЕПОГОДНО ЗА МИКРОТАЛАСНУ ПЕЋ

- **Кожица за чување намирница и odporne на топлоту кесе од полиетилена** – нису погодни за пржење меса и било којих других намирница.
- **Метално посуђе (од алуминијума, од нерђајућег челика и сл.) и фолија за продукте \*** - одбијају микроталасе, додир фолије и зидова пеће може да изазове варнице и кратак спој у процесу кувања.
- \*Може да се користи за увијање појединих делова продукта у један слој ради избегавања прегревања и прегоривања. Избегавајте контакт са зидовима, одстојање од зидова треба да буде најмање 2 см.
- **Топливи пластик** – није погодан за кување у микроталасној пећи.
- **Лакирано посуђе** – лак се може растопити под утицајем микроталаса.
- **Обично стакло (укључујући уметничко и дебело)** – може да се деформише под утицајем високе температуре.
- **Папир, слама, дрво** – могу да се загоре под утицајем високе температуре.
- **Посуђе од меламина** – може да апсорбује микроталасно зрачење што изазива пукотине или деформисање и значајно повећава време кувања.

## КАКО СЕ ОПРЕДЕЉУЈЕ ДА ЛИ ПОСУЂЕ ПОГОДНО ЗА МИКРОТАЛАСНЕ ПЕЋЕ?

- Укључите пећ и ставите прекидач радних режима на максимални ниво капацитета (максимална температура), ставите у пећ на 1 минут посуђе које желите да тестирате и ставите чашу воде поред ње (~ 250 мл).
- Посуђе које јегодно за искориштавање у микроталасној пећи неће да се загреје, док ће се вода загрејати.

## КОРИСНИ САВЕТИ

- За равномерно загревање намирница преокрећете их за време припремања.
- Не користите посуђе са уским грлом, боце, јер могу да експлодирају.
- Не користите термометар за одређивање температуре намирница. Користите само специјалне термометре који су намењени за микроталасне пеће.

## ПРЕ НЕГО ШТО СЕ ОБРАТИТЕ СЕРВИСУ

- Ако се пећ не укључује, уверите се:
  - да су гнезда исправна и да у електричној мрежи има напон;
  - да је тајмер правилно подешен;
  - да су врата добро затворена.

## РАДИО-ПОРЕМЕЋАЈИ

- Микро-таласи могу да изазову поремећаје пријема радио- и теле-сигнала.
- Да се поремећаји смање:
  - редовно чистите врата и металне заптиваче;
  - ставите телевизор и радио што даље од микроталасне пеће;
  - усмерите антену ради постизања најбољег резултата.
  - прикључите микроталасну пећ и радио различитим електричним линијама.

## НАМЕШТАЊЕ

- Уверите се да унутра пеће нема паковања и туђих предмета.
- Уверите се да током транспорта нису оштећени:
  - врата и метални заптивачи;
  - кутија и прозор на вратима;
  - зидове рерне.
- У случају било којег оштећења не укључите пећ него се обратите продавачу или сервису.
- Наместите микроталасну пећ на равну хоризонталну површину, доста чврсту да издржи тежину пеће са намирницама и посуђем.
- Не ставите пећ у близини извора топлоте.
- Ништа не ставите на пећ. Не покривајте ничим отворе за вентилацију.
- Ради нормалног рада пеће неопходно је обезбедити доста простора за вентилацију, најмање 20 см одозго, 10 см с задње стране и најмање 5 см са сваке бочне стране.

## НАЧИНИ КУВАЊА У МИКРОТАЛАСНОЈ ПЕЋИ

- Ставите намирнице тако да дебљи делови буду ближи крају тањира.
- Пратите време кувања, изабирајте најмање могуће време, полако га повећавајући ако је неопходно. Предуга обрада може да узрокује загоревање намирница.
- Покривајте намирнице - то ће обезбедити равномерно загревање и спречити распрскавање.
- За равномерније загревање и убрзање кувања преокрећете и мешајте намирнице.
- Округли/овални тањира, за разлику од квадратних/правоугаоних, обезбеђују равномерније загревање.

## РАД

- Укључите пећ у електричну мрежу.
- Ставите намирнице у пећ и затворите врата.
- **Уз сваки притисак било којег дугмета чује се потврђујући звучни сигнал.**

## АУТОМАТСКО ОПОМИЊАЊЕ

- По истеку времена припремања чује се 5 кратких звучних сигнала.

## ТАЈМЕР

- Намењен је искључиво за бројање временских одрезака (НИЈЕ НАМЕЊЕН ЗА ПОДЕШАВАЊЕ ТЕКУЋЕГ ВРЕМЕНА ИЛИ ВРЕМЕНА КУВАЊА).
- Притисните дугме "TIMER", на дисплеју ће писати "00:00".
- На пример, како бисте подесили 15 минута 20 секунди, изаберите уз помоћ дигиталне дугмади одговарајуће време, дисплеј ће писати "15:20".

- Притисните дугме "START", почиње приказивање времена кувања у обрнутом реду.

**НАПОМЕНА:** Ако уносите у пољу за секунде број који је виши од :59 (на пример, :66), после притиска дугмета "START" он ће се аутоматски смањити до :59.

## ЗАУСТАВЉАЊЕ КУВАЊА

- Ова функција се користи за проверавање степена готовости намирница.
- Обрада се може прекинути уз једноставно отварање врата. Када затворите врата и притисните "START", кување ће се наставити.

## ПОДЕШАВАЊЕ ТЕКУЋЕГ ВРЕМЕНА

- Сат ради у формату 12 часова.
- Како бисте програмирали текуће време (на пример, 11:30) притисните дугме "CLOCK".
- Притиском дигиталних дугмади следећим редом, изаберите часове и минуте: 1, 1, 3, 0.
- Притисните дугме "START".
- Дисплеј ће показати подешено време.



## НИВОИ ЈАЧИНЕ

- Користећи таблицу, одаберите јачину, притиском дугмета "POWER" подесите потребну јачину. Након сваког следећег притиска дисплеј ће приказивати излазну јачину у % од максималне.
- Притисните дугме "TIME", на дисплеју ће писати "00:00".
- Помоћу дигиталне дугмади унесите време трајања обраде.
- Притисните дугме "POWER", затим притисните дигитално дугме, одговарајуће изабраном режиму.

- Како бисте почели обраду, притисните дугме "START", на дисплеју ће да се појави изабрани режим.
- Препоручљиви режими обраде различитих производа.

Колико пута притиснути дугме "POWER"	Натпис на дисплеју	Намена
1	P: 10	Одржавање температуре готових јела, омекшавање маслаца и сира.
2	P: 20	Отапање воћа, омекшавање маслаца.
3	P: 30	Припремање тврдог меса, котлета од свињетине и печења.
4	P: 40	Отапање меса, птице и морских производа.
5	P: 50	Припремање бута, птице и јагњета (целог), ребара и филеа.
6	P: 60	Припремање телетине, рибе (целе), пудинга и слатких крема.
7	P: 70	Брзо загревање готових јела, сендвича.
8	P: 80	Брзо загревање готових јела, сендвича.
9	P: 90	Загревање пиринча, тестенина, поврћа.
10	P: 100	Кување воде, припремање слаткиша, птице, рибе, поврћа, нежног меса, птице (целе).


#### АУТОМАТСКО КУВАЊЕ

- Ниво јачине и време припремања неких производа одређују се аутоматски.
- Ова функција се користи само за припремање кокица (дугме ) и пића (дугме )
- По истеку времена припремања чуће се 5 кратких звучних сигнала.

Колико пута притиснути дугме "BEVERAGE"	1	2	3	4
Количина шоља	1	2	3	повратак на 1

Колико пута притиснути дугме "POPCORN"	1	2	3	4
Тежина	kg	0,1	0,08	0,04
	унције	3,5	3,0	1,5
				повратак на 0,1
				повратак на 3,5

#### ОТАПАЊЕ

- Овај режим дозвољава аутоматски отапати 0,25 – 2 kg меса, птице или морских производа са евиденцијом њихове тежине.
- Одаберите одговарајућу тежину притиском дугмета , након пет секунди пећ ће почети да ради.
- Кад се у време отапања зачује више кратких звучних сигнала, треба да отворите врата пећи и да окрените или извадите производе.
- По завршетку отапања зачује се више кратких звучних сигнала.

Колико пута притиснути дугме 	Приближна тежина производа, kg/фунте	
1	0,25	0,5
2	0,5	1,0
3	0,75	1,5
4	1,0	2,0
5	1,25	2,5
6	1,5	3,0
7	1,75	3,5
8	2,0	4,0

#### БЛОКИРАЊЕ

- Не допушта малој деци да укључују пећ без контроле одраслих.
- За постављање блокирања притисните дугме "START" три пута. На дисплеју ће писати "CHIL".
- За отклањање блокирања притисните дугме «STOP/CLEAR» три пута.
- Пећ се не може да укључи цело време, док је постављено блокирање.

#### "ADD MINUTE" (ДОДАТИ МИНУТУ)

- Ова функција дозвољава директно (без дигиталне дугмади) укључити микроталасну пећ на 1-10 минута уз 100% јачину. Ради тога притисните дугме "ADD MINUTE" одговарајући број пута.
- Функција такође дозвољава повећати на 1-10 минута време кувања (осим режима "Аутоматско припремање" и "ОТАПАЊЕ"). Притисните дугме "ADD MINUTE" толико пута, колико минута хоћете да додате.
- У оба случаја дисплеј ће да покаже количину додатих минута.

#### РЕЖИМ "REHEAT"

- Овај режим дозвољава брзо загревати готова јела.

Колико пута притиснути дугме "REHEAT"	1	2	3
Натпис на дисплеју	"soup"	"cass"	"sing"
Производ	буљон у шољи	супа	главно јело
Тежина	kg	0,22 kg	0,34 kg
	унције	8	1,5 шоље
			8

- Пећ ће да почне рад након притиска дугмета "REHEAT".

#### ФУНКЦИЈА "STOP/CLEAR" ("СТОП/БРИСАЊЕ")

- Ова функција служи за заустављање рада пећи или брисање подешавања.
- Када пећ ради, дисплеј приказује заостало време.
- Притисните дугме "STOP/CLEAR" да зауставите рад пећи.
- Да наставите рад, притисните дугме "START".
- Можете зауставити рад пећи, двапут притиснувши дугме "STOP/CLEAR".
- Ако пећ ради према програму, притисните дугме "STOP/CLEAR" да избришите подешавање.

#### РЕЖИМИ ОБРАДЕ

- Припремање производа је обично, специјална опрема није потребна.
- Проверите, јесу ли производи потпуно одмрзнути (ако су били замрзнути).
- Положите производе на специјалну решетку или подметач и поставите на ротациони тањир.
- У време кувања служите се таблицом, али памтите да су ово само опште препоруке.

Производи	Ниво јачине	Приближно време припремања порције 450 g, мин
МЕСО	8-10	3-16
ПТИЦА	8	10-15
РИБА и МОРСКИ ПРОИЗВОДИ	10	5-9

**НАПОМЕНА:** Време припремања такође може да се мења у зависnosti од облика, величине и распореđenosti производа. Велики или debeli комади кувају се спорије, а мали – брже.

- Отапајте производе без паковања на плитком подметачу или на решетки за микроталасну обраду, обавезно користите ротациони стаклени тањир. Приликом замрзавања производа, обликујте их, ако је могуће, компактно.
- Покријте производе специјалним поклопцима или пластиком, заврните један од углова ради изласка сувишне паре. Поклопци се јако загревавају – будите опрезни с њима!
- Размак између производа, на пример, поврћа, кексова исл., мора бити најмање 2,5 cm због равномерне обраде.
- Неопходно је мешање, јер код бочних страна посуде производа се загревавају више.
- Ставите производе само у један слој, дебеле комаде ставите код бочних страна.
- Прободите тврду кожу или љуску како бисте избегли пуцање производа.
- Загревавајте само готове и охлађене производе, мешајући их.
- Кокице – строго следите упутства произвођача и не остављајте микроталасну пећ без контроле. Ако јело није готово у задато време, прекините кување. Сувише дуготрајна обрада може да доведе до запаљења.

**НАПОМЕНА:** Не користите кесе од смеђег папира за припремање кокица и не пробајте да искористите остатке зрна. Не стављајте паковање са кокицама непосредно на стаклени тањир, поставите га на обични тањир.

**НАПОМЕНА:** У време обраде у микроталасној пећи производе је потребно окретати.

- По истеку задатог времена пећ ће се аутоматски искључити, чуће се звучни сигнал.

**НАПОМЕНА:** Ако су врата отворена, пећ неће да ради.

#### **ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ**

- Пре чишћења укључите и искључите пећ из електричне мреже.
- Сачекајте да се пећ потпуно охлади.
- Обришите контролну таблу, спољне и унутрашње површине, стаклени тањир влажном крпом са детерџентом.
- Не користите агресивне или абразионе материјале.
- Како бисте уклонили непријатан мирис, наспајте у било коју дубоку посуду, погодну за микроталасну пећ, чашу воде са соком једног лимуна и ставите у пећ. Подесите тајмер за 5 минута, прекидач радних режима ставите у максимални положај. Када се зачује звучни сигнал и пећ се искључи, извадите посуду и обришите зидове рерне сувом тканином.

#### **ЧУВАЊЕ**

- Уверите се да је пећ искључена из електричне мреже и потпуно се охладила.
- Испуните све захтеве поглавља “ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ”.
- Чувајте пећ са мало отвореним вратима на сувом чистом месту.

### **EST KASUTUSJUHEND** **OHUTUSNÕUANDED**

- Väär kasutus võib põhjustada seadme riket ja seadme kasutaja tervist kahjustada.
- Enne seadme esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- TÄHELEPANU!** Toitejuhtme pistikul on olemas maandusjuhe ja –kontakt. Ühendage seade ainult vastava maandusega pistikuga.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Eemaldage seade vooluvõrgust enne selle puhastamist ning ajaks, mil seda ei kasutata.
- **TÄHELEPANU!** Lastepoolest mikrolaineahju kasutamine täiskasvanute järelevalveta on lubatud ainult sel juhul, kui on antud vastavad ja lastele arusaadavad juhendid ohutust ahju kasutamisest ning nendest ohtudest, mis võivad tekkida selle valed kasutamisel.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Ärge kasutage seadet vigastatud toitejuhtmega.
- **TÄHELEPANU!** Ukse ja uksetihendite rikke korral ei tohi kasutada ahju seni, kuni kvalifitseeritud spetsialist eemaldab vea.
- **TÄHELEPANU!** Mikrolainekiirguse suurema väljavoolu vältimiseks peavad kõik remonditööd, mis on seotud mistahes ukse eemaldamisega, olema teostatud ainult spetsialistide poolt.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge tõmmake toitejuhtmest, keerake seda krussi, ega ümber korpuse.
- Kasutage mikrolaineahju ainult toidu valmistamiseks. Ärge kuivatage selles riideid, pabereid või muid esemeid.
- **TÄHELEPANU!** Vedelikke ja teisi toiduaineid ei tohi soojendada kinnistes anumates nende anumate lõhkemise vältimiseks.
- Jookide soojendamise mikrolainete abil võib tekitada ägedat keemist, sellepärast on vaja olla tähelepanelik ja ettevaatlik anumate kasutamisel.
- Et toiduained ei läheks valmistamise ajal lõhki, enne mikrolaineahjusse panemist, tehke kartulite, õunte, kastanite kõvas kooses jms auke noaga või kahvliga. Toiduainete soojendamisel anumatest, mis on kergesti süttivatest materialidest, nt. plastmass või paber, on vajalik jälgida ahju, et vältida süttimist.
- Mikrolaineahjus süttimise vältimiseks on vajalik:
  - vältida toidu kinnikõrbemist pikaajalise valmistamise tulemusena;
  - panna toiduained mikrolaineahju sisse ilma pakendita, sh ilma fooliumpakendita;
  - süttimise korral, ärge avage ust, lülitage ahi välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Ärge lülitage tühja kambriga ahju sisse. Ärge kasutage kambrit millegi hoidmiseks.
- Mikrolaineahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge asetage toiduaineid otse kambri põhjale, kasutage resti või alust.
- Alati kontrollige valmistoidu temperatuuri, eriti, kui see on ette nähtud lastele. Ärge andke rooga lauale kohe pärast valmistaamist, laske sellel enne serveerimist natuke jahtuda.
- Pidage retseptidest kinni, kuid hoidke meeles, et mõned toiduained (moosid, pudingud, mandli-, suhkru, sukaaditäidised) lähevad kuumaks väga kiiresti.
- Lühühenduse ja ahju riknemise vältimiseks ärge laske veel sattuda ventilatsiooniavadesse.

**TÄHELEPANU:**

- Toiduvalmistamiseks kasutage spetsiaalseid nõusid, ärge asetage toitu vahetult klaasalusele, v.a juhtumitel, kui see on retseptis soovitatud.
- Kasutage ainult nõusid, mis on ette nähtud mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad nõusid kasutage vastavalt tootja instruksioonidele.
- Pidage meeles, et toit kuumeneb mikrolaineahjus kiiremini kui nõud, seepärast olge ettevaatlik ahjust nõude väljatõstmise ajal, olge ettevaatlik kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi.
- Eemaldage eelnevalt toiduainetelt või nende pakenditelt metallribad ja foolium.
- **Mune kooses ei tohi mikrolaineahjus valmistada.**

#### **KÜPSETUSNÕUD**

**TÄHELEPANU!** Vaadake märgistust toidunõude peal ja järgige tootja instruksioone.

#### **KÕLBLIK**

- **Kuumakindel klaas** – sobivaim nõude materjal.
- **Soojakindel plastmass** – ärge kasutage rasva- ja suhkrurikka toidu valmistamiseks. Ärge sulgege tihedalt kaant.
- **Fajanss ja portselan** – sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks, v.a kullatud, hõbetatud või dekoratiivsete metallelementidega.
- **Spetsiaalne pakend** (paber, plastmass jt.), mis on mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks – järgige rangelt tootja instruksioone.



## KÕLBMATU

- **Kile toiduainete säilitamiseks, samuti ka soojakindlad kilekotid** – ei kõlba liha ja teiste toiduainete küpsetamiseks.
  - **Metallnõud (alumiinium, mitteroostetav teras jt.) ning foolium\*** - ekraneerivad mikrolaineid; kambriseintega kokkupuutumisel võivad tekitada sädemeid ja lühiühendust toiduvalmistamise ajal.
  - \*Eri toidutükke, mis võivad üle küpseda või kõrbed, võib ühe fooliumikihiga katta. Ärge laske seintega kokkupuutumist, minimaalne vahe 2 cm.
  - **Sulav plastmass** – ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
  - **Lakitud nõud** – mikrolainete mõju all lakk võib lahti sulada.
  - **Tavaline klaas (sh ka vigurlik ja paks)** – kõrge temperatuuri mõju all võib deformeerida.
  - **Paberist ja puust nõud, vitspunutised** - kõrge temperatuuri mõju all võib süttida.
  - Melamiinid – võib mikrolainekiirgust neelata, mis viib nõu lõhenemisele või termostruktuuridele ja pikendab valmistamisaega.
- KUIDAS TEADA SAADA, KAS NÕUD SOBIB MIKROLAINEAHJUS KASUTAMISEKS?
- Lülitage mikrolaineahi sisse ja keerake töötamise režiimide ümberlüüti täisvõimsusele (maksimaalne temperatuur), asetage nõud koos veega täidetud klaasiga (~ 250 ml) ahju 1 minutiks.
  - Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv nõud säilitab oma temperatuuri samal ajal, kui vesi kuumeneb.

## KASULIKUD NÕUANDED

- Toiduainete ühtlaseks küpsemiseks keerake need valmistamise ajal ümber.
- Ärge kasutage kitsa kaelaga nõusid, pudeleid, sest nad võivad lõhki minna.
- Ärge kasutage kraadiklaasi toiduainete temperatuuri mõõtmiseks. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud termomeetreid.

## ENNE TEENINDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

- Kui ahi ei lülitu sisse, kontrollige:
  - pistiku korrasolekut ja pinget olemasolu võrgus;
  - taimeri paigalduse õigsust;
  - kas uks on tihedalt suletud.

## RAADIOHÄIRED

- Mikrolained võivad tekitada raadio- ja telesignaalihäireid.
- Häirete minimeerimiseks:
  - puhastage regulaarselt ukseid ja metalltühendid;
  - paigutage televiisor ja raadio mikrolaineahjust võimalikult kaugemale;
  - orienteerige vastuvõtuantenn parima tulemuse saavutamiseks;
  - ühendage mikrolaineahi ja raadio erinevasse vooluvõrku.

## PAIGALDUS

- Veenduge, et pakendi osad ei jäänud ahju sisse.
- Kontrollige, et ahju osad ei ole teisaldamisel vigastatud:
  - uks ja tühendid;
  - korpus ja vaateaken;
  - kambri seinad.
- Kahtluste korral võtke ühendust müüjaga või pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Asetage mikrolaineahi tasasele horisontaalsele pinnale, mis peaks toiduainete ja nõudega ahju kaalule vastu.
- Ärge paigutage ahju kuumaallikate lähedusse.
- Ärge midagi pange ahju peale, ärge katke ventilatsiooniasasid.
- Ahju tõhusaks töötamiseks tuleb ventileerimiseks tagada vaba ruumi vähemalt: 20 cm ülevalt, 10 cm tagant ja 5 cm külgedest.

## TOIDUVALMISTAMINE MIKROLAINEAHJUS

- Paigutage toidu paksemad osad aluse serva poole.
- Jälgige valmistamisaega, paigaldage see minimaalseks, vajaduse korral järk-järgult pikendage aega. Väga pikka valmistamise korral võivad toiduained hakata suitsu ajama ning süttida.
- Katke toiduained – see tagab ühtlase küpsetamise ja ennetab laialipritsimist.
- Ühtlaseks küpsetamiseks ja valmistamise kiirendamiseks keerake toiduained ümber ning segage need.
- Ümar/ovaalne vaagen tagab ühtlasema küpsetamise kui ruudukujuline/ristkülikuline vaagen.

## KASUTAMINE

- Ühendage ahi vooluvõrku.
- Pange toiduained ahju ja sulgege uks.
- **Iga nupu vajutamisel kostab kinnitav helisignaal.**

## AUTOMAATNE MEELDETULETUS

- Valmistamisaja möödumisel kostab 5 lühikest helisignaali.

## TAIMER

- On mõeldud ainult ajavahemike lugemiseks (MITTE JOOKSVA VÕI VALMISTAMISAJA PAIGALDAMISEKS).
- Vajutage TIMER nuppu, displeile ilmub 00:00.
- Näiteks, 15 min 20 sek paigaldamiseks vajutage vastavaid numbrinuppe, displeile ilmub 15:20.
- Vajutage START nuppu ja algab aja tagasilugemine.

**TÄHELEPANU:** Kui te sisestate sekundi arvu, mis ületab :59 (näiteks :66), siis START nupu vajutamisel muutub see automaatselt :59-ks.

## VALMISTAMISE PEATAMINE

- Antud funktsioon võimaldab toiduaine valmidusastet kontrollida.
- Valmistamise katkestamiseks võib ka avada ust. Protsessi jätkamiseks, tuleb sulgeda ust ja vajutada START nuppu.

## JOOKSVA AJA PAIGALDUS

- Kell töötab 12-tunnilises ajaformaadis.
- Jooksva aja paigaldamiseks (nt, 11:30) vajutage CLOCK nuppu.
- Paigaldage tunnid ja minutid vajutades numbrinuppe üksteise järel: 1, 1, 3, 0.
- Vajutage START nuppu.
- Displeile ilmub paigaldatud aeg.



## VÕIMSUSE TASEMED

- Järgides tabelit, valige võimsus, vajutades POWER nuppu, valige vajalik võimsus. Iga järgneva vajutusega näitab displei väljundvõimsust protsentides maksimaalsest.
- Vajutage TIME nuppu, displeile ilmub 00:00.
- Numbrinuppudega paigaldage töötlemisaeg.
- Vajutage POWER nuppu, siis vajutage numbrinuppe, mis vastab soovitud režiimile.
- Töötlemise alustamiseks vajutage START nuppu, displeile ilmub valitud režiim.
- Soovitavad töötlemisrežiimid

POWER nupu vajutus	Displei näit	Otstarve
1	P: 10	Valmisroogade kuumuse säilitamine, või ja juustu pehmemdamine.
2	P: 20	Puuviljade ülessulatamine. Või pehmemdamine.
3	P: 30	Vintske liha, seakarbonaadi ja praadi valmistamine.
4	P: 40	Liha, linnuliha ja mereandide ülessulatamine.


5	P: 50	Kintsu, linnuliha ja lambatall (tervelt), ribide ja lihafilee valmistamine.
6	P: 60	Vasikaliha, kala (tervelt), pudingu ja magusate kreemide valmistamine
7	P: 70	Valmisroogade, võileibade kiirkuumutus.
8	P: 80	Valmisroogade, võileibade kiirkuumutus.
9	P: 90	Riisi, makaronide ja köögiviljade soojendamine.
10	P: 100	Veekeetmine, maiustuste, linnuliha, kala, köögiviljade, õrna liha, linna (tervelt) valmistamine.


#### AUTOMAATNE VALMISTAMINE

- Mõnede toiduainete võimsuse tase ja valmistamisaeg määratakse automaatselt.
- Antud funktsiooni kasutatakse ainult popkroni (nupp ) ja jookide (nupp ) valmistamiseks.
- Valmistamisaja möödumisel kostab 5 lühikest helisignaali.

BEVERAGE nupu vajutus		1	2	3	4
Kruuside kogus		1	2	3	tagasi 1-le
POPCORN nupu vajutus		1	2	3	4
KAAL	kg	0,1	0,08	0,04	tagasi 0,1-le
	untsid	3,5	3,0	1,5	tagasi 3,5-le

#### LAHTISULATAMINE

- Antud režiim võimaldab automaatselt lahti sulatada 0.25 – 2 kg liha, linnuliha või mereande, nende kaalu arvestades.
- Valige vastav kaal () nupu vajutamisega, viie sekundi pärast ahi hakkab tööle.
- Kui lahtisulatamise ajal kostab lühikeste helisignaali seeria, siis tuleb avada ahjuust ja keerata toiduained ümber või tõsta need välja.
- Lahtisulatamise lõppemisel kostab lühikeste signaali seeria.

 nupu vajutus	Toiduaine ligikaudne kaal, kg / nael	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### BLOKEERING

- Ei lase lastel lülitada ahi sisse vanemate järelvalveta.
- Blokeeringu paigaldamiseks vajutage START nuppu kolm korda. Displeile ilmub tekst CHIL.
- Blokeeringu tühistamiseks vajutage STOP/CLEAR nuppu kolm korda.
- Blokeeringu ajal ei ole võimalik ahju sisse lülitada.

#### "ADD MINUTE" (LISADA MINUT)

- Antud funktsioon võimaldab (numbrinuppude kasutamata) lülitada mikrolaineahi 100% võimsusel sisse 1-10 minutiks. Selleks vajutage ADD MINUTE nuppu vastav arv kordi.
- Funktsioon võimaldab samuti pikendada valmistamisaega 1-10 minutiks (v.a. Automaatse valmistamise ja Lahtisulatamise režiimidel). Vajutage ADD MINUTE nuppu nii palju kordi mitu minutit on vaja lisada.
- Mõlemal juhul ilmub displeile lisatud minutite arv.

#### REHEAT REŽIIM

- Antud režiim võimaldab kiiresti soojendada valmisroad.

REHEAT nupu vajutus		1	2	3
Tekst displeil		"soup"	"cass"	"sing"
Toiduaine		puljong kausis	esimene roog	praad
Kaal	kg	0,22 kg	0,34 kg	0,34 kg
	untsid	8	1,5 tassi	8

- Ahi hakkab tööle pärast REHEAT nupu vajutamist.
- STOP/CLEAR (STOP/KATKESTUS) FUNKTSIOON
- Antud funktsioon on mõeldud ahju töö peatamiseks või korralduste tühistamiseks.
- Ahju töötamise ajal, displeil näitab jäänud aega.
- Ahju töö peatamiseks vajutage STOP/CLEAR nuppu.
- Töö jätkamiseks vajutage START nuppu.
- Ahju töö katkestamiseks vajutage STOP/CLEAR nuppu kaks korda.
- Kui ahi töötab programmi järgi, vajutage STOP /CLEAR nuppu korralduste tühistamiseks.

#### TÖÖTLEMISREŽIIMID

- Toiduained valmistatakse tavapärastel, ilma spetsiaalse seadmestikuta.
- Veenduge, et toiduained on lõplikult lahti sulanud (kui nad olid külmutatud).
- Pange toiduained spetsiaalsele restile või kandikule ja asetage pöörlevale alusele.
- Valmistage toitu, järgides tabelit, kuid pidage meeles, et need on üldised juhendid.

Toiduained	Võimsuse tase	Ligikaudne valmistamisaeg, min, portsjon 450 g
LIHA	8-10	3-16
LINNULIHA	8	10-15
KALA ja MEREANNID	10	5-9

**MÄRKUS:** Valmistamisaega võib muutuda ka sõltuvalt toiduainete vormist, suurusest ja paigaldamisest. Suurte ja paksude tükide valmistamisaeg on pikem.

- Sulatage pakendita toiduained üles mitte sügavas anumast või restil koos pöörleva klaasalusega. Külmutades toiduained andke neile kompaktsed vormi.
- Katke toiduained spetsiaalsete kaante või kilega, keerates selle äär üles liigse auru väljalaskmiseks. Olge ettevaatlik – kaaned lähevad väga kuumaks!
- Ühtlase töötlemise tagamiseks peab vahemaa toiduainete, nt köögiviljade, kekside vahel olema vähemalt 2.5 cm.
- Segamine on vajalik, sest toiduained kuumenevad rohkem nõude ääres.
- Asetage toiduained ühe kihiga, paksemad osad pange aluse serva poole.
- Tehke kõvas koores või kattes auke, et toiduained ei läheks lõhki.
- Soojendage ainult jahutatud valmisroad, segades läbi.

- Popkorn – järgige rangelt tootja instruktsioone ning ärge jätke mikrolaineahju järelvalveta. Kui toit ei ole määratud ajaks valmis, katkestage valmistamist. Liigne pikaajaline töötlemine võib viia süttimiseni.

**ETTEVAATUS:** Ärge kasutage popkorni valmistamiseks pruune paberkotte ning ärge kasutage terade jääke. Ärge asetage pakendis popkorn vahetult klaasalusele, pange see taldrikule.

**TÄHELEPANU:** Töötlemise protsessi ajal tuleb toiduained mikrolaineahjus ümber keerata.

- Määratud aja möödumisel lülitub ahi automaatselt välja ja kostab helisignaali.

**MÄRKUS:** Avatud uksega ahi ei hakka tööle.

#### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist lülitage ahi välja ja eemaldage seade vooluvõrgust.
- Laske ahjul maha jahtuda.
- Pühkige juhtimispaneel, välised ja sisemised pinnad, klaasalus niiske riidega koos pesuvahendiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid ja materjale.
- Et saada lahti ebameeldivast lõhnast, valage anumasse, mis on kõlblik mikrolaineahjus kasutamiseks, klaas vett ühe sidruni mahlagaga, pange ahju. Keerake taimer 5 minutile, töötamise režiimide lüliti maksimaalsesse asendisse. Kui ahi lülitub helisignaali välja, siis tõstke anum välja ja pühkige kambriseinad kuiva riidega.

#### HOIDMINE

- Veenduge, et ahi on vooluvõrgust eemaldatud ja täielikult maha jahtunud.
- Täitke PUHASTAMISE JA HOOLDUSE nõudmised.
- Hoidke ahju praakil uksega kuivas puhtas kohas.

### **LV** EKSPLOATÄCIJAS INSTRUKCIJA

#### DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskais raksturojums uzlīmē atbilst elektrotīkla parametriem.
- UZMANĪBU!** Barošanas vada kontaktdakšai ir vads un zemējuma kontakts. Ierīci pieslēdziet tikai pie atbilstoši saņemtiem rozetēm.
- Izmantojot tikai sadzīves nolūkos, atbilstoši dotajai ekspluatācijas instrukcijai. Izstrādājums nav paredzēts rūpnieciskai izmantošanai.
- Neizmantojot ārpus telpām.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla pirms tās tīrīšanas, vai arī tad, ja Jūs to neizmantojat.
- Neatļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst pamatnes komplektā.
- Neaizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci. Bojājumu rašanās gadījumā vai piederumu nomaigai griezieties Servisa centrā.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads neskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, negrieziet un neapīniet to ap ierīci.
- Mikroviļņu krāsni izmantojiet tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
- Neievietojiet krāsnī produktus hermētiski noslēgtos traukos (burkā, pudelēs utml.).
- Lai produkti gatavošanas laikā neplaisātu, pirms ievietošanas krāsnī iegrieziet ar nazi vai sadurstiet ar dakšu biezo mizu vai apvalku, piemēram, kartupeļiem, āboliem, kastāņiem, desai utml.
- Lai izvairītos no uzliesmošanas krāsns cepškapī nepieciešams:
  - izvairīties no produktu piededzināšanas pārāk ilgas gatavošanas rezultātā;
  - ievietot produktus mikroviļņu krāsnī bez iepakojuma, t.sk. bez folijas;
  - uzliesmošanas gadījumā kamerā, neveriet vaļā durvis, izslēdziet krāsni un atslēdziet to no elektrotīkla.
- Neieslēdziet krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kaut kā glabāšanai.
- Mikroviļņu krāsns nav paredzēt produktu konservēšanai.
- Nenovietojiet produktus tieši uz kameras pamatnes, izmantojiet noņemamo režģi vai paliktņus.
- Vienmēr pārbaudiet gatavā ēdiena temperatūru, īpaši, ja tas ir paredzēts bērniem. Nepasniedziet ēdienu uzreiz pēc tā pagatavošanas, ļaujiet tam nedaudz atdzist.
- Sekojiet līdzi gatavošanas receptēm, bet atcerieties, ka daži produkti (džemi, pudiņi, pīrāga pildījums no mandeļiem, cukura vai sukādēm) uzkarst ļoti ātri.
- Lai izvairītos no īssavienojuma un krāsns bojājumiem, nepieļaujiet ūdens iekļūšanas ventilācijas atvērumsos.

#### UZMANĪBU:

- Produktus ieteicams gatavot speciālos traukos, nevis likt tieši uz stikla traukiem, izņemot gadījumus, kas speciāli atrunāti ēdiena pagatavošanas receptē.
- Izmantojiet tikai tos traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsnīm.
- Trauki, kas derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnīs, jālieto atbilstoši trauku ražotāja instrukcijai.
- Atcerieties, ka mikroviļņu krāsnī saturs uzkarst daudz ātrāk par trauku, tāpēc esiet īpaši uzmanīgi izņemot trauku no krāsns, uzmanīgi atveriet vāciņu, lai izvairītos no tvaika radītiem apdegumiem.
- Iepriekš no produktiem vai to iepakojumiem noņemiet metāliskās lentas un foliju.

#### • Mikroviļņu krāsnī nedrīkst gatavot veselās olas.

#### TRAUKU MIKROVIĻŅU KRĀSNĪM

**UZMANĪBU!** Vadieties pēc uz traukiem esošā marķējuma un ražotāja norādījumiem.

#### DERĪGI

- **Karstumizturīgs stikls** - vislabākais trauka materiāls gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- **Termoizturīga plastmasa** – šādā traukā nav ieteicams gatavot ēdienu ar augstu tauku vai cukura daudzumu. Nedrīkst izmantot blīvi aizveramus konteinerus.
- **Fajanss un porcelāns** - derīgs gatavošanai mikroviļņu krāsnī, izņemot traukus ar apzeltījumiem, apsūdrabojumiem un dekoratīviem metāliskiem elementiem.
- **Speciāls iepakojums** (papīra, plastmasas u.c.), paredzēts mikroviļņu krāsnīm – stingri sekojiet līdzi ražotāja norādījumiem.

#### NEDERĪGI

- **Plēvē produktu glabāšanai, kā arī termoizturīgi polietilēna maisiņi** – nav derīgi gaļas un jebkuru citu produktu cepšanai.
- **Metāliski trauki (alumīnija, nerūsējošā tērauda u.c.) un pārtikas folija\*** - ekranē mikroviļņus; saskarsmē ar karstumskapja sienām var izraisīt dzirksteļošanu un īssavienojumu gatavošanas laikā.
- \*Var izmantot produkta atsevišķu daļu vienkāršīgai ietīšanai, lai izvairītos no pārkarsēšanas vai piedegšanas. Nepieļaujiet saskari ar sienām, attālums no tām nedrīkst būt mazāks par 2 cm.
- **Kūstoša plastmasa** - nav piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- **Lakoti trauki** - mikroviļņu iedarbības rezultātā laka var izkust.
- **Parastais stikls (t.sk. figūrstikls un biežais)** - augstas temperatūras iedarbībā var deformēties.
- **Papīrs, salmi, koks** - augstas temperatūras iedarbībā var uzliesmot.
- **Melamīna trauki** - var absorbēt mikroviļņu starojumu, kas izsauc to plaisāšanu vai termodestrukciju un būtiski palielina gatavošanas laiku..

**KĀ NOTEIKT VAI TRAUKS IR DERĪGS MIKROVIĻŅU KRĀSNĪM?**

- Ieslēdziet krāsni un uzstādiet darba režīmu slēdzi uz maksimālo jaudu (maksimālā temperatūra), ievietojiet krāsnī uz 1 minūti testējamo trauku un novietojiet blakus glāzi ar ūdeni (~ 250ml).

- Trauks, kas ir derīgs ēdiena pagatavošanai mikroviļņu krāsnī paliks tādā pašā temperatūrā, kā pirms ievietošanas krāsnī, tajā laikā, kad uzsils ūdens.

#### DERĪGI PADOMI:

- Vienmērīgai produktu uzsildīšanai apmāciet tos gatavošanas laikā.
- Neizmantojiet traukus ar šauru kakliņu, pudeles, tās var uzsprāgt.
- Neizmantojiet termometrus produktu temperatūras mērīšanai. Izmantojiet tikai speciālos termometrus, paredzētus mikroviļņu krāsnīm.

#### PIRMS GRIEZIETIES SERVISĀ

- Ja krāsns neieslēdzas pārbaudiet:
  - vai rozete nav bojāta un strāvas esamību elektrotīklā;
  - taimera uzstādīšanas pareizību;
  - vai durvis ir cieši aiztaisītas.

#### RADIOTRAUCĒJUMI

- Mikroviļņi var izraisīt radio un televīzijas signāla traucējumus.
- Lai samazinātu traucējumus:
  - regulāri tīriet durvis un metāliskos blīvētājus;
  - televizoru un radio uzstādiet pēc iespējas tālāk no mikroviļņu krāsns;
  - noregulējiet antenu, lai sasniegtu vislabāko rezultātu.
  - pieslēdziet mikroviļņi krāsnī un uztvērēju pie atsevišķām elektrotīkla līnijām.

#### UZSTĀDĪŠANA

- Pārliedziniet, ka mikroviļņu krāsnī nav iepakojamā materiāla un blakus priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā, nav bojāts:
  - durvis vai metāliskie blīvētāji;
  - korpuss un skatlodziņš;
  - kameras sienas.
- Jebkuru defektu konstatēšanas gadījumā neieslēdziet krāsnī; griezieties pie pārdevēja vai servisa centrā.
- Novietojiet mikroviļņu krāsnī uz līdzenas, horizontālas virsmas, pietiekami izturīgas, lai tā izturētu krāsns svaru ar traukiem un produktiem.
- Nenovietojiet krāsnī blakus siltuma avotiem.
- Neko novietojiet uz krāsns. Neaizsedziet ventilācijas atvērumus.
- Normālai krāsns darbībai nepieciešams nodrošināt brīvu starpu ventilācijai: ne mazāku par 20 cm no augšas, 10 cm no aizmugurējā paneļa puses un ne mazāk par 5 cm no sāniem.

#### GATAVOŠANAS PAŅĒMIENI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

- Produktus lieciet pēc iespējas lielākām daļām tuvāk trauka malām.
- Sekojiet līdzi gatavošanas laikam, uzstādiet minimālāko, nepieciešamības gadījumā pakāpeniski palielinot. Pārāk ilgas gatavošanas laikā produkti var sākt dūmot un aizdegies.
- Apsedziet produktus – tas nodrošinās pēc iespējas vienmērīgāku uzsildīšanu un novērsīs šļakstīšanos.
- Pēc iespējas vienmērīgākai uzsildīšanai un gatavošanas paātrināšanai apgrieziet un apmāciet produktus.
- Apalje/ovālie trauki, atšķirībā no kvadrātveida/taisnstūrveida, nodrošina vienmērīgāku uzsildīšanu.

#### EKSPLOATĀCIJA

- Pieslēdziet krāsnī pie elektrotīkla.
- Ievietojiet produktus krāsnī un aizveriet durvis.
- **Nospiežot jebkuru pogu atskan apstiprinošs skaņas signāls.**

#### AUTOATGĀDINĀJUMS

- Beidzoties gatavošanas laikam atskanēs 5 īsi skaņas signāli.

#### TAIMERIS

- Paredzēts tikai laika intervālu atskaitīšanai (NAV PAREDZĒTS TEKOŠĀ VAI GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANAI).
- Nospiediet pogu "TIMER", uz displeja parādīsies "00:00".
- Piemēram, lai atskaitītu 15 minūtes 20 sekundes, ar ciparu pogām ievadiet atbilstošus skaitļus, displejs parādīs "15:20".
- Nospiediet pogu "START" un sāksies laika atpakaļ skaitīšanas atskaite.

**UZMANĪBU:** Ja jūs ievadāt sekunžu skaitu, kas pārsniedz :59 (piemēram, :66), pēc pogas "START" nospiešanas tas automātiski atgriezīsies uz :59.

#### GATAVOŠANAS APTURĒŠANA UZ LAIKU

- Dotā funkcija derīga produkta gatavības pakāpes pārbaudei.
- Apstrādi var pārtraukt, vienkārši atverot durvis. Ja to aizver un nospiež pogu "START", process turpināsies.

#### TEKOŠĀ LAIKA UZSTĀDĪŠANA



- Pulkstenis darbojas 12-pulksteņa režīmā.
- Lai uzstādītu tekošo laiku (piemēram, 11:30) nospiediet pogu "CLOCK".
- Spiežot ciparu pogas sekojošā kārtībā, uzstādiet stundas un minūtes: 1, 1, 3, 0.
- Nospiediet pogu "START".
- Displejs parādīs uzstādīto laiku.

#### JAUDAS LĪMENI

- Vadoties pēc tabulas, uzstādiet jaudu, spiežot pogu "POWER", uzstādiet nepieciešamo jaudu. Pēc katras sekojošās nospiešanas displejs rādīs izejošo jaudu % no maksimālās.
- Nospiediet pogu "TIME", uz displeja parādīsies "00:00".
- Ar ciparu pogām, ievadiet apstrādes laika ilgumu.
- Nospiediet pogu "POWER", tad nospiediet ciparu pogu, atbilstošu izvēlētajam režīmam.
- Lai sāktu apstrādi nospiediet pogu "START", uz displeja būs redzams izvēlētais režīms.
- Ieteicamie apstrādes režīmi dažādiem produktiem

Cik reizes nospieš pogu "POWER"	Displeja rādījums	Uzdevums
1	P: 10	Gatavu ēdienu uzturēšana karstā stāvoklī, sviesta un kausētā siera kausēšanai.
2	P: 20	Augļu atkausēšanai. Sviesta kausēšanai.
3	P: 30	Gaļas, cūkgaļas karbonādes un cepeša pagatavošanai.
4	P: 40	Gaļas, vistas gaļas un jūras produktu atkausēšanai.
5	P: 50	Šķiņķa, putna un jēra gaļas (veselas), ribiņu un izgriezumumu pagatavošanai.
6	P: 60	Teļa gaļas, zivs (vesela), pudiņu un saldo krēmu pagatavošanai.
7	P: 70	Sviestmaižu un gatavo ēdienu ātrai uzsildīšanai.
8	P: 80	Sviestmaižu un gatavo ēdienu ātrai uzsildīšanai.
9	P: 90	Rīsu, ēdienu no makaroniem, dārzeņu sildīšanai.
10	P: 100	Ūdens vārīšanai, saldumu, putnu gaļas, zivju, dārzeņu maigas gaļas, putnu gaļas (veselas) pagatavošanai.

#### AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA

- Dažu produktu gatavošanas jaudas līmenis un laiks tiek uzstādīts automātiski.
- Doto funkciju izmanto tikai popkorna pagatavošanai (poga ) un dzērieniem (poga )

- Beidzoties gatavošanas laikam atskanēs 5 īsi skaņas signāli.

Cik reizes spiest pogu "BEVERAGE"		1	2	3	4
Krūzīšu skaits		1	2	3	atgriešanās pie 1

Cik reizes spiest pogu "POPCORN"		1	2	3	4
Svars	kg	0,1	0,08	0,04	atgriešanās pie 0,1
	unces	3,5	3,0	1,5	atgriešanās pie 3,5

#### REŽĪMS ATKAUSĒŠANA

- Dotais režīms ļauj automātiski atkausēt 0.25 – 2 kg gaļas, putna gaļas vai jūras produktu, ņemot vērā to svaru.
- Izvēlaties atbilstošu svaru nospiežot pogu "⏏", pēc piecām sekundēm krāsns sāks strādāt.
- Kad atkausēšanas laikā atskanēs vairāki īsi skaņas signāli, nepieciešams atvērt krāsns durvis un apgriezt vai izņemt produktus.
- Atkausēšanai beidzoties atskanēs vairāku īsi skaņas signāli.

Cik reizes spiest pogu "⏏"	Aptuvenais produkta svars, kg/mārciņas	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### BLOKĒŠANA

- Neļauj maziem bērniem ieslēgt krāsni bez pieaugušo uzraudzības.
- Bloķēšanas uzstādīšanai nospiediet pogu "START" trīs reizes. Uz displeja parādīsies uzraksts "CHIL".
- Bloķēšanas noņemšanai nospiediet pogu «STOP/CLEAR» trīs reizes.
- Krāsni nebūs iespējams ieslēgt visu laiku, kamēr darbosies bloķēšana.

#### "ADD MINUTE" (PIEVIENTOT MINŪTI)

- Dotā funkcija ļauj tieši (bez ciparu pogu izmantošanas) ieslēgt mikrovilņu krāsni uz 1-10 minūtēm pie 100% jaudas, lai to izdarītu, nospiediet pogu "ADD MINUTE" atbilstoši reizu skaitam.
- Funkcija atļauj arī gatavošanas laika turpināšanu uz 1-10 minūtēm (izņemot „Autopagatavošanu” un „Atkausēšanu”). Nospiediet pogu "ADD MINUTE" tik reizes, cik minūtes nepieciešams pievienot.
- Abos gadījumos displejs rādīs pievienoto minūšu skaitu.

#### REŽĪMS "REHEAT"

- Dotais režīms ļauj ātri uzsildīt gatavos ēdienus.

Cik reizes nospiež pogu "REHEAT"		1	2	3
Displeja indikācija		"soup"	"cass"	"sing"
Produkts		buljons bļodā	pirmais ēdiens	otrais ēdiens
Svars	kg	0,22 kg	0,34 kg	0,34 kg
	unces	8	1,5 bļodas	8

- Krāsns sāks darboties pēc pogas "REHEAT" nospiešanas.
- #### FUNKCIJA "STOP/CLEAR" ("STOP/ATCELT")
- Dotā funkcija paredzēta krāsns darbības apturēšanai vai uzstādījumu atcelšanai.
  - Kad krāsns darbojas, displejs rāda atlikušo laiku.
  - Nospiediet pogu "STOP/CLEAR", lai apturētu krāsns darbību.
  - Darbības turpināšanai nospiediet pogu "START".
  - Krāsns darbību var apstādināt, divas reizes nospiežot pogu "STOP/CLEAR".
  - Ja krāsns darbojas pēc programmas, nospiediet pogu "STOP/CLEAR", lai atceltu uzstādījumus.

#### APSTRĀDES REŽĪMI

- Produktus gatavo kā parasti, nav nepieciešams speciāls aprīkojums.
- Pārlicināties, ka produkti ir pilnībā atkausēti (ja tie ir bijuši sasaldēti).
- Novietojiet produktus uz speciāla režģa vai paplātes un uzlieciet uz rotējošās bļodas.
- Gatavojiet, vadoties pēc tabulas, tomēr atcerieties, ka tās ir tikai kopējās rekomendācijas.

Produkti	Jaudas līmenis	Aptuvenais 450 g porcijas pagatavošanas laiks, min
GAĻA	8-10	3-16
PUTNA GAĻA	8	10-15
ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI	10	5-9

**PIEZĪME:** Gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no produktu formas, izmēriem un novietojamības. Lieli vai biezi gabali gatavojas ilgāk, mazāki – ātrāk.

- Produktus atkausējiet bez iepakojuma ne dziļā paliktnī vai uz režģa mikrovilņu apstrādei, obligāti izmantojiet rotējošu stikla bļodu. Produktus saldējot, piedodiet tiem pēc iespējas kompakta formu.
- Apsedziet produktus ar speciāliem vāciņiem vai plastiku, atliecot vienu no stūriem tvaika izvadei. Vāciņi stipri uzkarst – apejieties ar tiem ļoti uzmanīgi!
- Attālumam starp produktiem, piemēram, dārzeņiem, kēksiem utml. Jābūt ne mazākam par 2,5 cm, lai nodrošinātu vienmērīgu apstrādi.
- Apmasīšana nepieciešama, jo produkti pie trauka malām uzkarst stiprāk.
- Produktus lieciet tikai vienā kārtā, īpaši biezu gabalus novietojiet tuvāk malām.
- Caurduriet biezo mizu vai apvalku, lai izvairītos no produkta sprāgšanas.
- Sildiet tikai gatavus un atdzesētus produktus, apmaisiet tos.
- Popkorns – stingri ievērojiet ražotāja instrukciju un neatstājiet mikrovilņu krāsni bez uzraudzības. Ja produkts nav gatavs pēc paredzētā laika, apturiet gatavošanu. Pārāk ilga apstrāde var izraisīt aizdegšanos.

**BRĪDINĀJUMS:** popkorna pagatavošanai neizmantojiet iepakojumu no brūna papīra un necentieties izmantot graudu atlikumus. Nenovietojiet iepakojumu ar popkornu tieši uz stikla bļodas, lieciet to uz šķīvja.

#### UZMANĪBU: Apstrādes laikā mikrovilņu krāsnī produktus nepieciešams apgriezt.

- Pēc uzstādītā laika iztecēšanas krāsns automātiski atslēgsies un atskanēs skaņas signāls.

**PIEZĪME:** Krāsns nestrādās, ja tās durvis būs atvērtas.

#### TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas izslēdziet un atslēdziet krāsni no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, stikla trauku ar mitru drānu un mazgājamo līdzekli.



- Nepielietojiet agresivas vielas vai abrazivus materialus.
- Lai novērstu nepatīkamās smakas, ielejiet dziļā traukā, kas ir derīga mikroviļņu krāsnij, glāzi ar viena citrona sulu, un ievietojiet krāsnī. Uzstādiet taimeru uz 5 minūtēm, darba režīmu slēdzi maksimālajā stāvoklī. Kad atskanēs skaņas signāls un krāsns atslēgsies, izņemiet trauku un kameras sienas noslaukiet ar sausu drānu.

#### GLABĀŠANA

- Pārliecinieties, ka krāsns ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visus sadaļas „TĪRĪŠANA un APKOPE” norādījumus.
- Glabājiet krāsnī ar nedaudz atvērtām durvīm, sausā, tīrā vietā.

### EKSPLOATAVIMO VADOVAS PRIEMONĒS

- Neteisingas prietaiso naudojimas gali sugadinti jį ir padaryti žalą vartotojui.
- Prieš pirmą įjungimą patikrinkite, atitinka techninės gaminio charakteristikos, nurodytos ant lipduko, elektros tinklo parametrams.
- DĖMESIO!** Laido šakutė turi įžeminimo laidą ir kontaktą. Junkite prietaisą tik prie atitinkančių įžemintų rozečių.
- Naudoti tik buitiniams tikslams atitinkamai su duotųjų Vartotojo vadovu. Prietaisas neskirtas pramoniniam naudojimui.
- Nenaudoti ne patalpose.
- Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, arna kai Jūs jo nenaudojate.
- **DĖMESIO!** Naudotis krosnele be priežiūros leidžiama vaikams tik tais atvejais, jeigu jiems buvo tiksliai ir suprantamai išaiškinta, kaip saugiai naudotis krosnele, o taip pat, kokie gali būti neteisingo naudojimosi pavojai.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite reikmenų, neįprastų į pristatymo komplektą.
- Nenaudokite prietaiso su sugadintu laidu.
- **DĖMESIO!** Jeigu krosnelės dūrelės arba dūrelių sandarinimo elementai buvo apgadinti, krosnele negalima naudotis iki tol, kol kvalifikuotas specialistas nepašalins gedimo.
- **DĖMESIO!** Norėdami išvengti mikrobangų spinduliavimo pavojaus, visus remonto darbus, susijusius su bet kokio dangčio nuėmimu, turi atlikti tik specialistai.
- Stebėkite, kad maitinimosi laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Netempkite už maitinimosi laido, neverskite jo ir nevinokite aplink prietaisą.
- Naudokite mikrobangų krosnelę tik produktų paruošimui. Jokių būdu nedžiovinkite joje drabužius, popierius, arba kitus daiktus.
- **DĖMESIO!** Norėdami išvengti talpyklių sprogdimo, nešildykite skysčius arba kitus produktus uždarytoje talpoje.
- Šildydami mikrobangomis gėrimus, turėkite omenyje, kad jie gali stipriai užvirti, todėl naudokites talpyklėmis atsargiai.
- Tam, kad produktai nesprogtų paruošimo metu, prieš dedant į krosnį pradūrkite peiliu arba šakute sūdrią žievelę arba apvalkalą, pvz.: bulvių, obuolių kaštonų, dešros it t.t.
- Šildydami krosnelėje maisto produktus induose iš degių medžiagų (pvz., plastikas arba popierius), stebėkite krosnelę, kad neleisti indams užsidegti.
- Garo spintoje gaisro kilimo vengimui būtina:
  - vengti produktų pridegimo kas atsitinka kaip rezultatas pernelyg ilgo paruošimo;
  - dėti į mikrobangų krosnelę produktus be pakuotės, taip pat be folijos;
  - gaisro kilimo atveju, neatidarydami dūrelių išjunkite krosnį ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Nejunkite krosnies su tuščia kamera. Nenaudokite kameros saugoti kam nors.
- Mikrobangų krosnelė neskirta produktų konservavimui.
- Nedėkite produktų ant kameros dugno, naudokite nuimamas groteles arba padugnę.
- Visada tikrinkite paruošto maisto temperatūrą, ypač, jeigu jis skirtas vaikams. Nepaduokite patiekalo prie stalo iš karto po paruošimo, duokite jam truputį atvėsti.
- Vadovaukitės paruošimo receptais, bet atsiminkite, kad kai kurie produktai (džemai, pudingai, prieskoniai pyragams iš migdolų arba cukraus) įkaista labai greitai.
- Trumpo jungimo vengimui ir krosnies gedimo vengimui, neleiskite prasiskverbti vandeniui į ventilacijos skyles.
- DĖMESIO!** Produktus reikia ruošti specialiuose induose, o nedėti tiesiai ant stiklinio blūdo, išskyrus atvejų, specialiai nurodytų patiekalo paruošimo recepte.
- Produktus reikia ruošti specialiuose induose, o nedėti tiesiai ant stiklinio blūdo, išskyrus atvejų, specialiai nurodytų patiekalo paruošimo recepte.
- Naudokite indus skirtus specialiai mikrobangų krosnelėms.
- Tinkamai paruošimui mikrobangų krosnelėje indais reikia naudotis tiksliai su indų gamintojo duotomis instrukcijomis.
- Atsiminkite, kad mikrobangų krosnyje turinys pasišildo žymiai greičiau, negu indas, todėl būkite ypač atidūs ištraukiant indą iš krosnies, atsargiai atidarykite dangtį apsideginimo garų vengimui.
- Išanksto nuimkite nuo produktų arba jų pakuočių visas metalines juosteles ir foliją.
- **Mikrobangų krosnyje negalima ruošti nesudauztų kiaušinių.**

#### INDAI MIKROBANGŲ KROSNELEI

**DĖMESIO!** Vadovaukitės markeruotėmis ant indų ir gamintojo nuorodomis.

##### TINKAMI

- **Karščiui atsparus stiklas** – geriausia indų materialas mikrobangų krosnyje gaminti.
- **Termo atsparus plastikas** – tokiuose induose neverta ruošti maistą su didelių riebalų arba cukraus turiniu. Negalima naudoti tankiai užsidarančius konteinerius.
- **Porcelianas** – tinka mikrobangų ruošti mikrobangų krosnelėje, išskyrus paausintą, pasidabrintą arba indų su dekoratyviniais metaliniais elementais.
- **Speciali pakuotė** (popierinė, plastikinė ir kita), skirta mikrobangų krosnelėms – griežtai laikykitės gamintojo nuorodų.

##### NETINKAMI

- **Pleivelė produktų saugojimui, o taip pat termoatsparūs paketai** – netinka mėsos ir kitų produktų paruošimui.
- **Metaliniai indai (aliuminio, iš nerūdijančio plieno ir kitu) ir maisto golių\*** – ekranuoja mikrobangos; kontaktuojant su kepimo spintos sienomis gali sudaryti žiežiebas ir trumpą jungimą paruošimo metu.
- \*Galima naudoti apvinioti vienu sluoksniu atskirų produktų dalių perkaitinimo ir pridegimo vengimui. Neleiskite kontaktuoti su sienomis, tarpas iki jų turi būti ne mažiau kaip 2 cm.
- **Lydyntys plastikai** – netinka paruošimui mikrobangų krosnyje.
- **Lakiruoti indai** – nuo mikrobangų poveikio lakas gali išsilydyti.
- **Paprastas stiklas (t.p. figurinis storus)** – nuo didelių temperatūrų poveikio gali deformuotis.
- **Popierius, šiaudelis, medis** – nuo didelių temperatūrų poveikio gali užsidegti.
- **Melamininiai indai** – gali sugerti mikrobangų spinduliavimą, kas sukelia jų sutrūkinėjimą arba termodestrukciją ir žymiai padidina paruošimo laiką.

#### KAIP NUSPREŠTI AR INDAS TINKA MIKROBANGŲ KROSNELEI?

- Įjunkite krosnį ir nustatykite darbo režimą jungiklį į maksimalią padėtį (maksimali temperatūra), įdėkite į krosnį 1 minutei testuojamą indą ir pastatkite šalia vandens stiklinę (~ 250 ml).
- Indas, tinkantis maisto paruošimui mikrobangų krosnyje liks tos pačios temperatūros kaip ir buvo prieš dedant į krosnį, tuo metu kai vanduo įkais.

#### NAUDINGI PATARIMAI

- Tolygiam maisto šildymuisi sukinėkite juos paruošimo metu.

- Nenaudokite indų su siauru kakleliu, butelius, todėl kad jie gali sprogti.
  - Nenaudokite termometrų produktų temperatūros matavimui. Naudokite tik specialius termometrus, skirtus mikrobangų krosnelėms.
- PRIEŠ KREIPDAMIESI Į SERVISO CENTRĄ**
- Jeigu krosnis neįsijungia patikrinkite:
    - rozetės tvarkingumą ir ar yra elektros tinklė įtampa;
    - atbulinio laikmačio nustatymo teisingumą;
    - ar tvirtai uždarytos durelės.

#### RADIOTRUKDŽIAI

- Mikrobangos gali sudaryti trukdžius priimant tele- arba radiosignalus.
- Tam kad padaryti trukdžius minimaliais:
  - pastoviai valykite dureles ir metalinius tankintuvus;
  - statykite televizorių ir radio imtuvą kuo toliau nuo mikrobangų krosnies;
  - suorientuokite priėmimo anteną geriausio rezultato pasiekimui;
  - pajunkite mikrobangų krosnį ir radio bangų gavėją prie skirtingų elektros tinklo linijų.

#### NUSTATYMAS

- Įsitikinkite, kad krosnies viduje nėra pakavimo materialų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar nepažeisti transportavimo metu :
  - durelės ir metaliniai tankintuvai;
  - korpusas ir apžiūros langas;
  - kameros sienos.
- Suradus bet kokius defektus neįjunkite krosnies; kreipkitės į pardavėją arba į serviso centrą.
- Nustatykite mikrobangų krosnį ant lygaus horizontalaus paviršiaus, pakankamai tvirto, tam kad išlaikytų krosnies svorį su indais ir produktais.
- Nestatykite krosnies šalia šilumos šaltinių.
- Niekio nedėkite ant krosnies. Neuždenkite ventiliacijos skylių.
- Normaliam krosniaus darbui būtina kad būtų vietos ventiliacijai: ne mažiau kaip: 20 cm iš viršaus, 10 cm iš galinio panelio pusės ir ne mažiau kaip 5 cm iš šoninių pusių.

#### RUOŠIMO PRIEMONĖS MIKROBANGŲ KROSNYJE

- Dėstykite produktus storesnėmis pusėmis arčiau indo krašto.
- Stebėkite paruošimo laiką, užduokite jį minimaliai, po mažų didindami jeigu reikia. Jeigu labai ilgai ruošti produktai gali uždūmyti ir užsidegti.
- Uždenkite produktus – tai užtikrina tolyginį pašildymą ir užkirs kelią taškymuisi.
- Tolyginiam [ašildymui ir paruošimo pagreitinimui sukinėkite ir maišykite produktus.
- Apvalius indus, atskirai nuo kvadratinų/stačiakampių, taip aprūpina tolyginį pašildymą.

#### DARBAS

- Pajunkite krosnį prie elektros tinklo.
- Patalpinkite produktus į krosnį ir uždarykite dureles.
- **Kiekvienas bet kurio mygtuko paspaudimas lydimas patvirtinančiu garso signalu.**

#### AUTOPRIMINIMAS

- Paruošimo laikui pasibaigus praskambės 5 trumpi garso signalai.

#### ATBULINIS LAIKMATIS

- Skirtas tik laiko tarpų atskaičiavimui (NE EINAMO ARBA PARUOŠIMO LAIKO NUSTATYMOI).
- Paspauskite mygtuką "TIMER", ant displejaus pasirodys "00:00".
- Pavyzdžiui, tam, kad atskaičiuoti 15 minučių 20 sekundžių, skaitmeniniais mygtukais įveskite atitinkamą reikšmę, displejus parodys "15:20".
- Paspauskite mygtuką "START" ir prasidės atbulinio laiko atskaičiavimas.

**DĖMESIO:** Įvedant į sekundžių lauką skaičių, viršijanti :59 (pavyzdžiui, :66) ir paspaudus mygtuką START jis automatiškai bus numestas iki reikšmės :59.

#### PARUOŠIMO PRISTABYMAS

- Ši funkcija naudinga produkto paruoštumo patikrinimui.
- Apdirbimą galima nutraukti, tiesiog atidarius dureles. Jeigu jas uždaryti ir paspausti mygtuką "START", procesas bus pratęstas.

#### EINAMOJO LAIKO NUSTATYMAS



- Laikrodis dirba 12-valandų formate.
- Tam, kad nustatytumėte einamąjį laiką, (pvz., 11:30) paspauskite mygtuką "CLOCK".
- Paspausdami skaitmeninius mygtukus šioje sekoje, nustatykite valandą ir minutes: 1, 1, 3, 0.
- Paspauskite mygtuką "START".
- Displejus parodys nustatytą laiką.

#### GALINGUMO LAIPSNIAI

- Vadovaudamiesi lentele, nustatykite galingumą, spaudžiant mygtuką "POWER", nustatykite reikalingą galingumą. Po kiek vieno paspaudimo displejus rodytų išeinamą galingumą % nuo maksimalaus.
- Paspauskite mygtuką "TIME", displejuje pasirodys "00:00".
- Skaitmeniniais mygtukais, įveskite apdirbimo laiko trukmę.
- Paspauskite mygtuką "POWER", po to paspauskite skaitmeninį mygtuką, atitinkantį išrinktam režimui.
- Tam, kad pradėtumėte apdirbimą, paspauskite mygtuką "START", Displejuje pasirodys išrinktas režimas.
- Skirtingų produktų apdirbimo rekomenduojami režimai.

Kiek kartų paspausti mygtuką "POWER"	Displejaus parodymai	Paskirtis
1	P: 10	Paruoštų patiekalų palaikymas šiltais, sviesto ir grietininio sūrio minkštinimas.
2	P: 20	Vaisių atšildymas. Grietininio sviesto minkštinimas.
3	P: 30	Kietos mėsos, kiaušės muštinių ir kepsnių paruošimas.
4	P: 40	Mėsos, paukštienos ir jūros produktų atšildymas.
5	P: 50	Kumpio, paukštienos ir avinėlio (nepadalijus), šonkauliukų ir išpjovos paruošimas.
6	P: 60	Veršienos, žuvies (nepadalijus), pudingo ir saldžių kremų paruošimas.
7	P: 70	Paruoštų patiekalų, sumuštinių greitas pašildymas.
8	P: 80	Paruoštų patiekalų, sumuštinių greitas pašildymas.
9	P: 90	Ryžių, patiekalų iš makaronų, daržovių pašildymas.
10	P: 100	Vandens virinimas, saldumynų, paukštienos, žuvies, daržovių, švelnios mėsos, paukštienos (nepadalijus) paruošimas

#### AUTOMATINIS PARUOŠIMAS

- Galingumo lygis ir paruošimo laikas kai kurių produktų užduodamas automatiškai.
- Duotoji funkcija tiktai popkorno paruošimui (mygtukas ) ir atvirkščiai (mygtukas )
- Paruošimo laikui pasibaigus praskambės 5 trumpi garso signalai.

Kiek kartų paspausti mygtuką "BEVERAGE"	1	2	3	4
Puodelių kiekis	1	2	3	Sugrąžinimas 1

Kiek kartų paspausti mygtuką "POPCORN"		1	2	3	4
Svoris	kg	0,1	0,08	0,04	Sugražinimas 0,1
	uncijos	3,5	3,0	1,5	Sugražinimas 3,5

#### REŽIMAS ATŠILDYMAS

- Duotasis režimas leidžia automatiškai atšildyti 0,25 – 2 kg mėsos, paukšties arba jūros produktų, įskaitant jų svorį.
- Išsirinkite atitinkamą svorį paspaudus mygtuką "ΔΔ", už 5 sekundžių krosnis pradės dirbti.
- Kai atšildymo metu praskambės keletas garso signalų, reikia atdaryti dureles ir apversti arba ištraukti produktus.
- Atšildymui pasibaigus praskambės trumpų signalų serija.

Kiek kartų paspausti mygtuką "ΔΔ"	Apytikslis produkto svoris, kg/svarai	
1	0,25	0,5
2	0,5	1,0
3	0,75	1,5
4	1,0	2,0
5	1,25	2,5
6	1,5	3,0
7	1,75	3,5
8	2,0	4,0

#### BLOKAVIMAS

- Neleidžia mažiems vaikams įjungti krosnį be suaugusiųjų priežiūros.
- Tam, kad nustatytumėte blokavimą paspauskite mygtuką "START" tris kartus. Displėjuje atsiras užrašas "CHIL".
- Tam, kad nuimtumėte blokavimą paspauskite mygtuką «STOP/CLEAR» tris kartus.
- Krosnį negalima bus įjungti visą laiką, kol bus nustatytas blokavimas.

#### "ADD MINUTE" (PRIDĖTI MINUTĘ)

- Duotoji funkcija leidžia betarpiškai (nenaudojant skaitmeninių mygtukų) įjungti mikrobangų krosnelę 1-10 minučių 100% galingumu. Tam paspauskite mygtuką "ADD MINUTE" atitinkamai kartų.
- Funkcija taip pat leidžia pratęsti 1-10 minučių paruošimo laiką (išskyrus "Autoparuošimas" ir "Atšildymas" režimų). Paspauskite mygtuką "ADD MINUTE" tiek kartų, kiek minučių reikia pridėti.
- Abejuose atvejuose displėjus parodys pridėtų minučių skaičių.

#### REŽIMAS "REHEAT"

- Duotasis režimas leidžia greitai pašildyti paruoštus patiekalus.

Kiek kartų paspausti mygtuką "REHEAT"		1	2	3
Displėjo indikacija		"soup"	"cass"	"sing"
Produktas		Buljonas puodelyje	Pirmasis patiekalas	Antrasis patiekalas
Svoris	Kg	0,22 kg	0,34 kg	0,34 kg
	Uncijos	8	1,5 puodelio	8

- Krosnis pradės dirbti po to kai Jūs paspausite mygtuką "REHEAT".

#### FUNKCIJA "STOP/CLEAR" ("STOP/NUMETIMAS")

- Duotoji funkcija tarnauja krosnies darbo sustabdymui arba nustatymų nutraukimui.
- Kai krosnis dirba, displėjus rodo likusį laiką.
- Paspauskite mygtuką "STOP/CLEAR", tam, kad pristabdyti krosnies darbą.
- Tam, kad pratęstumėte darbą paspauskite mygtuką "START".
- Sustabdyti krosnies darbą galima, du kartus paspaudus mygtuką "STOP/CLEAR".
- Jeigu krosnis dirba pagal programą, paspauskite mygtuką "STOP/CLEAR", tam, kad nutraukti nustatymus.

#### APDIRBIMO REŽIMAI

- Produktus ruošia kaip įprasta, jokios specialios įrangos nereikia.
- Įsitikinkite, kad produktai pilnai atšilo (jeigu buvo užšaldyti).
- Padėkite produktus ant specialių grotelių arba padėklą ir pastatykite ant besisukančios lėkštės.
- Ruoškite, vadovaudamiesi lentele, tačiau atsiminkite, kad tai tik bendros rekomendacijos.

Produktai	Galingumo lygis	Apytikslis porcijos paruošimo laikas 450 g, min
MĖSA	8-10	3-16
PAUKŠTIENA	8	10-15
ŽUVIS ir JŪROS PRODUKTAI	10	5-9

**PASTABA:** Paruošimo laikas taip pat gali būti keičiamas priklausant nuo formos, dydžių ir produktų išdėstymo. Dideli ir stori gabalai ruošiami ilgiau, o maži – greičiau.

- Atšildykite produktus be pakuotės negalioje padugnėje arba ant mikrobangų apdirbimo grotelių, būtinai naudojant besisukanti stiklinį indą. Užšaldant produktus, pridukite jiems kiek galima kompaktinę formą.
- Uždenkite produktus specialiais dangčiais arba plastikų, atlenkus vieną iš kampų perviršinto garo išleidimui. Dangčius labai stipriai įkaista – elkitės su jomis atsargiai!
- Atstumas tarp produktų, pavyzdžiui, daržovių, keksų ir t.t. turi būti ne mažiau kaip 2,5 cm, tam, kad aprūpinti tolyginį apdirbimą.
- Maišymas būtinas, nes prie indų kraštų produktai pasišildo stipriau.
- Dėstykite produktus tik į vieną sluoksnį, storesnius gabalus dėkite arčiau kraštų.
- Persmeikite tankią žievę arba žievele, tam, kad išvengti produkto plėšymo.
- Šildykite tik paruoštus ir atšildytus produktus, maišant juos.
- Popkornas – griežtai laikykitės gamintojo instrukcijos, ir nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros. Jeigu protas neparuoštas per duotąjį laiką, nutraukite paruošimą. Labai ilgas paruošimas gali sukelti gaisrą.

**ĮSPĖJIMAS:** Nenaudokite popkorno paruošimo paketų iš rudo popieriaus ir nebandykite naudoti grūdų likučių. Nedėstykite pakuotės su popkornu betarpiškai ant stiklinio indo, dėkite jį į lėkštę.

#### DĖMESIO: Apdirbimo proceso metu mikrobangų krosnelėje produktus reikia vartyti.

- Nustatytam laikui išsekus krosnis automatiškai atsijungs ir pasigirs garso signalas.

**PASTABA:** Kai durelės yra atidarytos, krosnis nedirbs.

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valymą išjunkite ir atjunkite krosnį nuo elektros tinklo.
- Duokite krosniai pilnai atvėsti.
- Nuvalykite valdymo skydą, išorinius ir vidinius paviršius, stiklinį indą drėgnu audiniu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresyvių medžiagų arba abrazyvinių medžiagų.
- Tam, kad panaikinti nemalonų kvapą, įpilkite į koki nors gilų indą, tinkantį mikrobangų krosniai, stiklinę vandens su sultimis iš citrinos, ir padėkite į krosnį. Nustatykite atbulinį laikmatį 5 minutėms, darbo režimų jungiklį į maksimalią padėtį. Kai išgirsite garsą ir krosnis atsijungs, ištraukite indą ir išvalykite kameros sienas sausa medžiaga.

## SAUGOJIMAS

- Įsitikinkite kad krosnis atjungta nuo elektros tinklo ir pilnai atvėso.
- Padarykite visus reikalavimus skyriaus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Saugokite krosnį su atidaromis durlėmis sausoje švarioje vietoje.

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék helytelen kezelése meghibásodáshoz, és a használó egészségkárosodásához vezethet.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a címkén megjelölt műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- FIGYELEM!** A csatlakozódugó vezetékkel és földeléssel van ellátva. Csatlakoztassa a készüléket csakis megfelelő leföldelt konnektorhoz.
- A készülék nem való nagyüzemi, csak házi használatra.
- Szabadban használni tilos.
- Használaton kívül, vagy tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket.
- **FIGYELEM!** Gyerekek felügyelet nélkül csak akkor használhatják a mikrohullámú sütőt, amennyiben részükre érthető utasításokat kaptak a sütő biztonságos használatáról és elmagyarázták nekik, milyen veszély érhetik őket, amennyiben nem használják megfelelőképpen a mikrohullámú sütőt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel.
- **FIGYELEM!** A mikrohullámú sütő ajtajának, vagy ajtótomítójának károsodása esetén a sütőt használni tilos, amíg szakképzett specialista meg nem javítja azt.
- **FIGYELEM!** A mikrohullámú kisugárzás túlzott veszteségének elkerülése érdekében minden, bármilyen fedél levételével kapcsolatos javítási munkát szakembernek szükséges végezni.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne húzza, tekerje, csavarja a vezetékét a készülék köré.
- Csak élelmiszerek elkészítéséhez használja a mikrohullámú sütőt. Semmi esetre sem szárítson benne ruhát, papírt, vagy egyéb tárgyat.
- **FIGYELEM!** Folyadékot, vagy egyéb ételt zárt edényben melegíteni tilos, az edény robbanásának elkerülése érdekében.
- Italok melegítése mikrohullámok segítségével további erős forráshoz vezethet, ezért az edények kezelésekor különösen figyelni szükséges.
- Az élelmiszerek, pl. alma, burgonya, gesztenye, kolbász stb. elkészítése alatt képződő megvasadás elkerülése érdekében, berakás előtt szúrja meg azok héját villa, vagy kés segítségével.
- Amennyiben az élelmiszert gyúlékony anyagból (plasztik, vagy papír) készült edényben melegíti felügyelni szükséges a folyamatot annak érdekében, hogy megelőzzük a sütő kigyúlását
- A sütő belsejében keletkezett tűz elkerülése érdekében, a következőkre kell figyelni:
  - kerülje el az élelmiszer leragadását, ami túl hosszan tartó elkészítés következtében merülhet fel;
  - csomagolás, fólia nélkül rakja az élelmiszert a mikrohullámú sütőbe;
  - a sütő belsejében keletkezett tűz esetén, bezárva tartva a sütő ajtaját kapcsolja ki és áramtalanítsa a sütőt.
- Ne kapcsolja be a sütőt üresen. Ne használja a sütőt tárolásra.
- A mikrohullámú sütő nem alkalmas élelmiszerek konzerválására.
- Ne rakja az élelmiszert közvetlenül a sütő aljára, használja a levehető rácsot, vagy alátétet.
- Mindig ellenőrizze a készülék hőmérsékletét különösen, ha gyerekek részére készült. Ne távolítsa az ételt rögtön az elkészítése után, hagyja kissé kihűlni.
- Kövesse a receptekben található utasításokat, de emlékezzen arra, hogy némely élelmiszerek (dzsem, puding, mandulás, cukros töltelékek) nagyon gyorsan melegeknek.
- Rövidzárlat és a sütő meghibásodása elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz kerüljön a szellőző nyílásokba.

### FIGYELEM:

- Az élelmiszereket speciális edényben szükséges készíteni, nem rakni azokat közvetlenül üveg edényre, kivéve, ha más van előírva az utasításban.
- Csakis mikrohullámú sütő használatára tervezett edényt használjon.
- A mikrohullámú sütőben való elkészítésre alkalmas edényt szigorúan az edényt gyártó utasításainak megfelelően használja.
- Emlékezzen arra, hogy a mikrohullámú sütőben az élelmiszer sokkal gyorsabban melegszik, mint az edény, ezért legyen óvatos, amikor kiveszi az edényt, gőz okozta égések elkerülése érdekében, óvatosan nyissa fel a fedőt.
- Az élelmiszerről, vagy csomagolásáról előzőleg távolítsa el a fémpanókat és fóliát.
- **A mikrohullámú sütőben egész tojást készíteni tilos.**

### MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ RÉSZÉRE TERVEZETT EDÉNY

**FIGYELEM!** Kövesse az edény címkéjén található utasításokat, és a gyártó utasításait.

### ALKALMAS

- **Hőálló üveg** – legmegfelelőbb anyag a mikrohullámú sütő részére készült edény részére.
- **Hőálló plasztik** – ilyen edényben nem célszerű magas zsír-, és cukortartalmú ételt készíteni. Szorosan zárt konténerek használata tilos.
- **Porcelán és fajansz** - alkalmasak mikrohullámú sütőben való készítésre, kivéve az aranyozott, ezüstözött, vagy fémdíszítéssel ellátott edényeket.
- **Speciális csomagolás** (papír, műanyag, stb.), mikrohullámú sütők részére tervezett – szigorúan betartani a gyártó útmutatásait.

### NEM ALKALMAS

- **Élelmiszer tartósításhoz használt fólia, valamint hőálló zacskók** – nem alkalmasak hús, és egyéb élelmiszer sütéséhez.
- **Fémedény (alumínium, rozsdamentes acél, stb.) és élelmiszer fólia\*** - visszaverik a mikrohullámokat; a sütő falával való kontaktus esetén szikrázást hívhat elő, és rövidzárlathoz vezethet elkészítés közben.
- **\*Túlmelegedés és leragadás** elkerülése érdekében fel lehet használni az élelmiszer egyes részei csomagolására. Ne engedje a fallal való kontaktust, hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- **Olvadó plasztik** – nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
- **Lakkozott edény** – a mikrohullámok hatása alatt a lakk elolvadhat.
- **Szokásos üveg (beleértve a figurális és vastag üveget)** – magas hőmérséklet hatása alatt deformálódhat.
- **Papír, faforgács, fa** - magas hőmérséklet hatása alatt felgyúlhat.
- **Melamedény** – magába tudja szívni a mikrohullámú kisugárzást, ami hasadáshoz, vagy termodestrukcióhoz vezet, és jelentősen növeli az elkészítés idejét.

### HOGYAN LEHET KIDERÍTENI, MEGFELEL-E AZ EDÉNY MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN VALÓ HASZNÁLATRA?

- Kapcsolja be a sütőt és állítsa a működési üzemmód kapcsolt maximális teljesítményre (maximális hőmérséklet), rakja be a sütőbe a tesztelt edényt 1 percre és tegyen mellé egy pohár vizet (~ 250 ml).
- Az alkalmas edény hőmérséklete ugyan olyan marad, mint amikor be lett rakva, miközben a víz megmelegszik.

### HASZNOS TANÁCSOK

- Az élelmiszerek egyenletes melegítése érdekében elkészítés közben forgassa azokat.
- Ne használjon keskeny szájú edényt, üveget, mivel felrobbanhat.
- Az élelmiszerek hőmérsékletének kiderítése érdekében ne használjon hőmérőt. Csak speciális, mikrohullámú sütő részére tervezett hőmérőt.

### MIELŐTT SZERVIZHEZ FORDULNA

- Amennyiben a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze:



- a konnektor működőképességét, és van-e áram a hálózatban;
- az időmérő beállításának helyességét;
- szorosan van-e bezárva az ajtó.

#### RÁDIÓZAVAROK

- A mikrohullámok zavarokat hívhatnak elő tele-, vagy rádiójelek fogása közben.
- A zavarok minimálisra való csökkentése érdekében:
  - rendszeresen tisztítsa az ajtót, és a fémtömítőket;
  - a televíziót és rádiót minél messzebbre helyezze el a mikrohullámú sütőtől;
  - a legjobb eredmény érdekében állítsa be a rádióantennát.
  - a mikrohullámú sütőt és rádiót különböző konnektorokhoz csatlakoztassa.

#### BEÁLLÍTÁS

- Győződjön meg arról, hogy a sütő belsejében nincs csomagoló anyag és idegen tárgy.
- Ellenőrizze, szállítás közben, nem-e sérült meg:
  - az ajtó és a fémtömítő;
  - készülékház és az ablak;
  - a falak belső felülete.
- Bármilyen meghibásodás felmerülése esetében ne kapcsolja be a sütőt; forduljon az eladóhoz, vagy szakszervizhez.
- Állítsa a mikrohullámú sütőt egyenes, vízszintes, annyira stabil felületre, hogy kibírja a sütőt az élelmiszerekkel és edénnyel együtt.
- Ne állítsa a sütőt hőforrás közelében.
- Ne rakjon semmit a sütő tetejére. Ne takarja le a szellőző nyílásokat.
- A sütő normál működésének biztosítása érdekében, szellőzéshez elegendő teret kell biztosítani: nem kevesebbet: 20 cm-nél felülről, 10 cm-nél a hátsó panel felől, és 5 cm-nél mindkét oldal felől.

#### MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN VALÓ KÉSZÍTÉSI MÓD

- Rakja az élelmiszert vastagabb részeivel az edény széle felé.
- Figyeljen az elkészítési időre, állítsa minimálisra az időmérőt, és úgy fokozza szükség esetén. Túl hosszan tartó készítés következtében az élelmiszer füstölhet és felgyúlhat.
- Fedje le az élelmiszert – ez biztosítja az egyenlő melegedést, és megelőzi a freccsenést.
- Az egyenletesebb melegedés és gyorsabb elkészítés érdekében forgassa és kavargassa az élelmiszert.
- A kocka/négyszögletes edényektől eltérően, a kör/ovális edények is biztosítják az egyenletesebb melegedést.

#### HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Csatlakoztassa a sütőt elektromos hálózathoz.
- Rakja az élelmiszert a sütőbe és zárja be az ajtaját.
- **Minden egyes gombnyomást igazoló hangjelzés kíséri.**

#### AUTOMATIKUS EMLÉKEZTETŐ

- Miután letelik az elkészítés ideje 5 rövid hangjelzés fog elhangzani.

#### IDŐMÉRŐ

- Csakis az időköz számlálására alkalmas (NEM A JELENLEGI, VAGY AZ ELKÉSZÍTÉS IDEJÉRE).
- Nyomja meg a "TIMER" gombot, a képernyőn megjelenik "00:00".
- Például annak érdekében, hogy kiszámolni 15 perc 20 másodpercet, számozott gombokkal adja meg a megfelelő számokat, és a képernyő kimutatja "15:20" jelzést.
- Nyomja meg a "START" gombot és elkezdődik az idő visszaszámlálása.

**FIGYELEM:** Amennyiben a másodpercért felelő sorba 59-nél magasabb szám lesz betáplálva (például: 66), akkor a "START" gomb nyomása után, a szám automatikusan 59-re áll be.

#### MEGSZAKÍTOTT KÉSZÍTÉS

- Az adott funkció a termék elkészültség fokozatának ellenőrzésére hasznos.
- A megművelést meg lehet szakítani, ha kinyissuk az ajtót. Miután bezárjuk és megnyomjuk a "START" gombot, a folyamat folytatódik.

#### A JELENLEGI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Az óra 12-órás formátumban működik.
- A jelenlegi idő beállítása érdekében (például, 11:30) nyomja meg a "CLOCK" gombot.
- Megnyomva a számozott gombokat a következő sorban állítsa be az órákat és percek: 1, 1, 3, 0.
- Nyomja meg a "START" gombot.
- A képernyőn megjelenik a megadott idő.

#### TELJESÍTMÉNYSZINTEK

- Használva a táblázatot állítsa be a teljesítményszintet megnyomva a "POWER" gombot, és adja meg a megfelelő szintet. Minden egyes következő nyomásnál a képernyő a kiinduló teljesítményt %-ban fogja mutatni a maximálistól számítva.
- Nyomja meg a "TIME" gombot, a képernyőn megjelenik a "00:00" jelzés.
- A számozott gombokkal adja meg a megművelés időigényét.
- Nyomja meg a "POWER" gombot, azután nyomja meg a kiválasztott üzemmódnak megfelelő számozott gombot.
- A művelet elkezdése érdekében nyomja meg a "START" gombot, a képernyőn megjelenik a kiválasztott üzemmód.
- Különböző élelmiszereknek ajánlott megművelési üzemmód

A "POWER" gomb megnyomásának száma	A képernyő jelzése	Rendeltetés
1	P: 10	A készétel melegen tartása, vaj és sajt puhítása.
2	P: 20	Gyümölcsök kifagysztása. Vaj puhítása.
3	P: 30	Kemény hús elkészítése, sertés kirántott hús és pörkölt elkészítése.
4	P: 40	Húsok, halak és tenger gyümölcseinek kifagysztása.
5	P: 50	Comb, baromfi és birka (egészben), lapocka és színhús elkészítése.
6	P: 60	Borjúhús, hal (egészben), puding és édes krémek elkészítése.
7	P: 70	Készételek, szendvics gyors melegítése.
8	P: 80	Készételek, szendvicsek gyors melegítése.
9	P: 90	Rizs, tésztaétel, zöldség melegítése.
10	P: 100	Vízforralás, édességek, baromfi, hal, finomhús, szárnyas (egészben) elkészítése.

#### AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉS

- A teljesítményszint és az egyes termékek elkészítése automatikusan állítható.
- Az adott funkció kizárólag a popcorn (☞) gomb) és italok (☞) gomb) készítéséhez használható.
- Miután letelik az elkészítés ideje 5 rövid hangjelzés fog elhangzani.

A "BEVERAGE" gomb nyomásának száma	1	2	3	4
Csészék száma	1	2	3	Vissza a 1
A "POPCORN" gomb nyomásának száma	1	2	3	4
Tömeg kg	0,1	0,08	0,04	Vissza a 0,1



	Uncia	3,5	3,0	1,5	Vissza a 3,5
--	-------	-----	-----	-----	--------------

#### KIFAGYASZTÁS ÜZEMMÓD

- Az adott üzemmód engedélyezi a 0.25 – 2 kg hús, szárnyas, vagy tenger gyümölcseinek automatikus kifagyasztását, figyelembe véve tömegét.
- Válassza ki a megfelelő tömeget megnyomva a "A" gombot, öt másodperc után a sütő működni kezd.
- Amikor kifagyasztás közben elhangzik egy sor rövid hangjelzés, ki kell nyitni az ajtót és megfordítani, vagy kivenni a terméket.
- A kifagyasztás befejezésével elhangzik egy sor rövid hangjelzés.

A gomb nyomásának száma	A termék kb. tömege, kg/font	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### BLOKKOLÁS

- Megátolja a sütő kis gyermekek általi bekapcsolását felnőttek felügyelete nélkül.
- A blokkolás bekapcsolása érdekében nyomja meg a "START" gombot háromszor. A képernyőn megjelenik a "CHIL" felirat.
- A blokkolás kikapcsolása érdekében nyomja meg háromszor a «STOP/CLEAR» gombot.
- Amíg be lesz kapcsolva a blokkolás a sütő nem fog működni.
- "ADD MINUTE" (HOZZÁADNI PERCET)
- Az adott funkció engedélyezi közvetlenül (számozott gombok segítségével) bekapcsolni a mikrohullámú sütőt 1-10 percre 100% teljesítménnyel. Ennek érdekében nyomja meg a "ADD MINUTE" gombot megfelelő mennyiségben.
- A funkció engedélyezi meghosszabbítani 1-10 percre az elkészítés idejét ("Automatikus elkészítés" és "Kifagyasztás" üzemmódokon kívül). Nyomja meg a "ADD MINUTE" gombot annyiszor, ahány perccel szükséges meghosszabbítani.
- Mindkét esetben a képernyő megmutatja a hozzáadott percek mennyiségét.
- "REHEAT" ÜZEMMÓD
- Az adott üzemmód engedélyezi a készételek gyors melegítését.

A "REHEAT" gomb nyomásának száma		1	2	3
Képernyő jelzés		"soup"	"cass"	"sing"
Termék		Csirkeleves csészében	levesek	melegtál
Tömeg	kg	0,22 kg	0,34 kg	0,34 kg
	uncia	8	1,5 csésze	8

- A sütő "REHEAT" gomb nyomása után kezd működni.
- "STOP/CLEAR" ("STOP/TÖRLÉS") FUNKCIÓ
- Az adott funkció a sütő kikapcsolása, vagy a beállítások törlésére tervezett.
- Amikor a sütő működik, a képernyő mutassa a hátramaradt időt.
- Nyomja meg a "STOP/CLEAR" gombot, hogy felfüggeszse a sütő működését.
- A működés folytatása érdekében nyomja meg a "START" gombot.
- Ki lehet kapcsolni a sütőt kétszer megnyomva a "STOP/CLEAR" gombot.
- Amennyiben a sütő program szerint működik, nyomja meg a "STOP/CLEAR" gombot, hogy törlődjön a beállított adat.

#### MEGMŰVELÉSI ÜZEMMÓD

- A terméket úgy készítik, mint általában, semmilyen speciális berendezés nem szükséges.
- Győződjön meg arról, hogy a termékek teljesen kifagytak (ha le voltak fagyasztva).
- Helyezze a terméket a speciális rácsra, vagy alátétre és tegye azt a forgó tányérra.
- Készítse az ételt, használva a táblázat adatait, viszont emlékezzen arra, hogy ezek a tanácsok csakis általánosak.

Termékek	Teljesítményszint	Egy adag elkészítésének kb. ideje 450 g, perc
HÚS	8-10	3-16
BAROMFI	8	10-15
HAL és TENGHER GYÜMÖLCSEI	10	5-9

**MEGJEGYZÉS:** Az elkészítés ideje változhat a termék formája, mérete, és elhelyezése függvényében. Nagy, illetve vastag darabok tovább készülnek, az apróbbak ü hamarabb.

- Az élelmiszer csomagolás nélkül fagyassza ki alacsony szélű alátétben, vagy mikrohullámú megművelésre szánt rácson, feltétlenül forgó üvegtálon. Lefagyasztáskor lehetőleg kompakt formát adjon az élelmiszernek.
- Fedje le a terméket speciális fedővel, vagy plasztikkal, feltűrve egy sarkot a felesleges pára kieresztésére. A fedők erősen melegednek – legyen óvatos!
- A termékek közötti távolságnak, például, a zöldségek, kekszek, stb. között legalább 2,5 cm kell lennie, annak érdekében, hogy biztosítva legyen az egyenletes megművelés.
- A keverés szükséges, mivel a tál széleinél az élelmiszer gyorsabban melegszik.
- Csakis egy rétegben helyezze el az élelmiszert, a vastagabb kockákat rakja közelebb a szélekhez.
- A termék szétszakadásának elkerülése érdekében szűrje meg azok kemény héját.
- Csakis a kész és lehűtött termékeket melegítse, kavarva azokat.
- Popcorn – tartsa be a gyártó utasításait, és ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül. Amennyiben a termék nem készült el a betáplált időn belül, szakítsa meg a készítést. Túl hosszú tartó készítés tűzhoz vezethet.

**FIYELMEZTETÉS:** a popcorn elkészítéséhez ne használjon barna papíros csomagolást, és ne próbálja felhasználni a megmaradt szemeket. Ne helyezze a popcorn tartalmazó zacskót közvetlenül a forgó üvegtálcára, rakja azt a tányérra.

#### FIGYELEM: A megművelési folyamat közben a mikrohullámú sütőben lévő terméket fordítani szükséges.

- A beállított idő elteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és elhangzik a hangjelzés.

**MEGJEGYZÉS:** Nyitott ajtó mellett a sütő működni nem fog.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a sütőt.
- Hagyja teljesen kihűlni a sütőt.
- Törölje meg nedves, mosogatószeres törölkendővel a vezérlőpadozt, a külső és belső felületeket.
- Ne használjon agresszív kémiai szert, illetve súrolószert.
- A kellemetlen szag eltávolítása érdekében, töltsön egy, a mikrohullámú sütőhöz alkalmas mély edénybe egy pohár citromos vizet, és tegye a sütőbe. Állítsa az időmérőt 5 percre, a működési üzemmód kapcsolót maximális helyzetbe. Amikor elhangzik a hangjel és a sütő kikapcsol, vegye ki az edényt és törölje meg a falakat száraz törölkendővel.

#### TÁROLÁS

- Győződjön meg, hogy a sütő áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Kövesse a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” rész lépéseit.

- Tárolja a sütőt kissé nyitott ajtóval száraz, tiszta helyen.

## **KZ ПАЙДАЛАНУ БАСШЫЛЫҒЫ**

### **ҚАУІПСІЗДІК ӨЛШЕМДЕРІ**

- Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.

**HAZAR!** Қоректену бауының шаңышқысының сымы және жерлендіру контактісі бар. Құралды тек қана лайықты – жерлендірілген розеткаларға іске қосыңыз.

- Осы Пайдалану нұсқауына сәйкес тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Жайдан тыс қолданылмайды.
- Жабдықты тазалаудың алдында немесе Сіз оны қолданбасаңыз электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- **ЕСКЕРТУ!** Дұрыс қолданбаған кезде пайда болуы мүмкін қауіптер және пешті қауіпсіз қолдану туралы тисті түрде нұсқаулық түсіндірілген жағдайда ғана балаларға пешті қадағалаусыз қолдануға рұқсат етіледі.
- Қараусыз қосылған құралды қалдырмаңыз.
- Бересі жинаққа енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Қоректену бауы зақымдалған құралды қолданбаңыз.
- **ЕСКЕРТУ!** Есікшеде немесе есікше нығыздауышында ақау болған жағдайда, білікті маман ақауды жоюға дейін пешпен жұмыс жасауға болмайды.
- **ЕСКЕРТУ!** Қысқа толқынды сәулелену өтімінің жоғарылау қауіпінен қашу үшін, кезкелген қақпағын түсірумен байланысты барлық жөндеу жұмыстары тек қана маманмен атқарылуға тиісті.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қоректену бауынан тартпаңыз, оны ширатпаңыз және құрылғының тұлғасын айнала орамаңыз.
- Микротолқынды пешті тек қана азықтарды даярлауға қолданыңыз. Еш жағдайда оған киімді, қағазды немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
- **ЕСКЕРТУ!** Ыдыстардың жарылуын болдырмау үшін сұйық немесе басқада тамақтарды жабық ыдыстарда қыздыруға болмайды.
- Сусындарды қысқа толқындар көмегімен қыздырған жағдайда бүлкілдеп қайнауға ұласуы мүмкін, сондықтан, ыдыстарды қолданған кезде байқап және сақ болу керек.
- Өнімдерді даярлау кезінде жарылмауы үшін, пешке салар алдында тығыз қабығын не терісін пышақпен немесе шаңышқымен тесіңіз, мысалы, картоптың, алманың, каштанның, шұжықтың және т.б.
- Пластик немесе қағаз сияқты тез жанатын материалдардан жасалған ыдыста азықтық тамақтарды пеште қыздырған кезде, жануын болдыртпау үшін пешті бақылап отыру керек.
- Пештің үрленетін шкафы жанбауы үшін қажет:
  - өнімдердің өте ұзаққа созылған даярлық нәтижесінде күйуінен қашқақтау;
  - өнімдерді микротолқынды пешке орамсыз салып, сондай-ақ фольгасыз пісіру;
  - камера тұтанған кезде, есігін ашпай пешті өшіріңіз және оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз.
- Пешті бос камерамен қоспаңыз. Камераны бірдеңе сақтауға қолданбаңыз.
- Микротолқынды пеш азықтарды консервілеуге арналмаған.
- Азықтарды тікелей камера түбіне қоймаңыз, алмалы-салмалы шарбақты немесе тұғырықты қолданыңыз.
- Дайын азықтың температурасын әрқашан тексеріңіз, әсіресе, егер ол балалар үшін арналса. Даярлықтан кейін табақты лезде үстелге әкелмеңіз, оған аздап суынуға мұрша беріңіз.
- Даярлық рецептерін басшылыққа алыңыз, бірақ есте сақтаңыз, кейбір өнімдер (джемдер, пудингілер, ішіне бадам қант немесе цукаттар салынған пирог) өте жылдам қыздырылады.
- Қысқа тұйықталу және пештің бұзылмауы үшін, желдету тесіктеріне су тигізбеңіз.

**HAZAR:**

- Азықарды тікелей шыны табаққа емес, арнайы ыдыста даярлау керек, тек арнайы рецеппен даярлайтын кезден ғана.
- Тек қана микротолқынды пештерге микротолқынды ыдысты қолданыңыз.
- Микротолқынды пеште даярлауға жарамды ыдысты оны әзірлеушінің нұсқауларымен қатал сәйкестікте пайдалану керек.
- Есте сақтаңыздар, микротолқынды пештегі ыдыстан бұрын ішіндегісі едәуір жылдам қыздырылады, сондықтан пештен ыдысты шығарар алдында бұмен күйіп қалмау үшін ықыласты болыңыз, қақпақты сақ ашыңыз.
- Өнімдерден алдын ала олардың орама бауын немесе металл және фольганы алып тастыңыз.
- **Микротолқынды пеште жармаған жұмыртқаны даярлауға болмайды.**

### **МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС**

**HAZAR!** Ыдыстағы таңбалармен және өндірушінің нұсқауларын басшылыққа алыңыз.

**ЖАРАМДЫ**

- **Қызуға төзімді шыны** - микротолқынды пеште даярлауға арналған ыдыстың ең жақсы материалы.
- **Термоқұшті пластик** – сондай ыдыста майы немесе қанты көп азықты даярлауға болмайды. Тығыз жабылатын контейнерлерді қолдануға болмайды.
- **Фаянс және фарфор** - микротолқынды пеште дайырау үшін жарамды, тек алтынданған, күмістелінген немесе сәндік металл элементтері бар ыдыс болмайды.
- **Арнайы орама** (қағаз, пластикалық және т.б.), микротолқынды пешке арналған - әзірлеушінің нұсқауларын бұлжытпай ұстаныңыз.

**ЖАРАМСЫЗ**

- **Өнімдердің сақтауына арналған қабыршақ, сонымен қатар термоқұшті полиэтилендік пакеттер** – етті және басқа азықтарды қуыруға жарамсыз.
- **Металл ыдыс (алюминийлік, тоттанбайтын болаттан т.б.) және тамақтық фольга \*** - микротолқындарды экрандайды; даярлау барысында қабырғаларға тисе - қуыру шкафта шоқпау және қысқа тұйықталу жасайды.
- Қызып және күйіп кетпеу үшін\* азықтың бөлек бөлімдерінің бір қабат қана орауға болады. Қабырғаларға тиуге жол бермеңіз, оларға дейінгі ара қашықтық 2 см. кем емес болуы тиісті.
- **Балқығыш пластиктар** - микротолқынды пеште даярау үшін жаарамайды.
- **Лактанған ыдыс** - микротолқындардың әсерінен лак балқуы мүмкін.
- **Әдеттегі шыны (сонымен бірге фигуралық және жуан)** - жоғары қызулардың әсерінен формасы өзгеруі мүмкін.
- **Қағаз, сабан, ағаш** - жоғары қызу әсерінен тұтануы мүмкін.
- **Меламинды ыдыс** - микротолқынды сәулелерді жұта алады, бұл оның шытынауына немесе термодеструкция соқтырады және даярлау уақытын едәуір ұлғайтады.

**МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫСТЫ ҚАЛАЙ АНЫҚТАУҒА БОЛАДЫ?**

- Барынша көп қуаттылыққа жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын пісіру және орнатуға қосыңыздар (барынша көп температура), сыйғызыңыздар тесілетін ыдысты 1 минутқа пісіру және су стаканы қасында қойыңыздар (~ 250 мл).
- Ыдыс, жарамды ана микротолқынды ошақтар азық даярлығына арналған қалады ғой температураның, не және құрудың алдында пісіру, сол уақытта су жылынады.

### **ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР**

- Даярлық уақытына олардың өнімдердің біркелкі жылытуына арналған төңкеріңіздер.
- Тар кеңірдекпен ыдысты қолдану, шөлмектің, дәл осылай қалай олар жарыла алады.

- Өнімдердің температура өлшеуіне арналған термометрлерді қолдану. Арнайы термометрлер тек қана қолданыңыздар, арналғандар микротолқынды ошақтардың артынан.

#### СЕРВИСКЕ БҰРЫЛМАС БҰРЫН

- Егер пісіруге қосылмаса, тексеріңіздер:
  - Розетка тұзулік және электр жүйесінде күштену барысы;
  - Таймер құру дұрыстығы;
  - Тығыз есік жабық.

#### РАДИОТОСҚАУЫЛДАР

- Қабылдау жанында микротолқындар бөгеттерді шақыра алады денеде - немесе радиосигналдардың.
- Бөгеттер минимизация жасау үшін:
  - Есіктер және металл нығыздағыштарды жүйелі тазалаңыздар;
  - Микротолқынды ошақтан алысырақ болады қалай теледидар және радиоқабылдағышты қондырыңыздар;
  - Ең жақсы нәтиже жетуіне арналған қабылдау антеннаны ыңғайын табыңыздар.
  - Пісіру микротолқынды қосыңыздар және электр жүйесі әртүрлі сызықтарына қабылдағыш.

#### ҚҰРУ

- Көзі жетесіздер, не ошақ ішінде буып-түйетін материалдардың және бөтен заттарды жоқ.
- Тексеріңіздер, зақымдалған емес тасу жанында:
  - Есік және металл нығыздағыштар;
  - Дене және байқау терезе;
  - Камера қабырғалары.
- Табылуда - ақауларды пісіруге қоспаңыздар; сатушыға немесе сервисті орталыққа бұрыласыздар.
- Тегіс горизонтальдық бетке пісіру микротолқынды орнатыңыздар, жеткілікті берікті, өнімдермен және ыдыспен ошақ салмағы шыдау үшін.
- Қайнарлар жақын маңда пісіруге орналастырмаңыздар тепла.
- Ештеңе қойып қоймаңыздар пісіру. Желдету тесіктерді қайта жаппаңыздар.
- Үшін ошақ нормалы жұмыстары желдетуге арналған азат кеңістік қажетті қамсыздандыру: кемірек емес: 20 см сверху, 10 см артқы панель жағынан және кемірек емес 5 см жақ жақтардан.

#### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ОШАҚТАР ДАЙЫНДЫҚ ҚАБЫЛДАУЛАРЫ

- Жуан бөлімдермен көбірек өнімдерді орналастырыңыздар жақынырақ табақ жағымен.
- Даярлық уақытының ар жағында қадағалаңыздар, минимуммен оның сұрау қойыңыздар, қажеттілік өлшемімен бірте-бірте үлкейті. Өте ұзаққа созылғанның дайындыққа өнімдер түтей алады және тұтану.
- Өнімдерді жабыңыздар – мынау біркелкі қызу көбірек қамсыздандырады және шашырату қақпайлайды.
- Үшін біркелкі жылыту көбірек және даярлық тездетулері өнімдерді төңкеріңіздер және араластырыңыздар.
- Дөңгелектер | сопақ табақтың, айырмашылыққа квадраттардың тік бұрыштылардың, біркелкі жылыту көбірек сонымен қатар қамсыздандырады.

#### ЖҰМЫС

- Пешті электр жүйесіне қосыңыз.
- Өнімдерді пешке салыңыз және есікті жабыңыз.
- **Кез келген нөқатты әрбір басу растайтын дыбысты сигналмен бірге болады.**

#### АВТОЕСКЕ САЛУ

- Даярлау уақытты өтуімен 5қысқа дыбысты сигналдар естіледі.

#### ТАЙМЕР

- Тек қана уақыттардың аралығын санау үшін арналған (ӨТКІНШІ НЕМЕСЕ ДАЯРЛАУ УАҚЫТЫН ҚОЮҒА АРНАЛҒАН ЕМЕС).
- “TIMER” нөқатын басыңыз, дисплейде “00:00” көрінеді.
- Мысалы, 15 минут 20 секунды санап қою үшін, цифрлік нөқатпен лайықты мағыналарды енгізіңіз, дисплей “15:20” көрсетеді.
- “START” нөқатын басыңыз, сонда уақытты кері есептеу басталады.

**ЕСКЕРТУ:** Секунд өрісіне :59-дан асатын сан (мысалы, :66) енгізсеңіз, “START” батырмасы басылған кезде ол өздігінен :59 мәніне қайта оралады.

#### ДАЯРЛЫҚ ТОҚТАТА ТҰРУ

- Бұл қызмет өнімнің даярлық дәрежесін тексеру үшін пайдалы.
- Өңдеуді есікті жай ашумен ғана тоқтатуға болады. Егер оны жауып және “START” басса, процес жалғасады.

#### ӨТКІНШІ УАҚЫТТЫ ҚОЮ

- Сағат 12-сағаттық форматта жұмыс істейді.
- Өткінші уақытты орнату үшін (мысалы, 11:30) “CLOCK” нөқатын басыңыз.
- Цифрлік нөқаттарды келесі кезекпен баса, сағатты және минуттарды орнатыңыз: 1, 1, 3, 0.
- “START” нөқатын басыңыз.
- Дисплей орнатылған уақытты көрсетеді.

#### ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙЛЕРІ

- Кестені басшылыққа ала, қуаттылықты орнатыңыз, “POWER” нөқатын басып, қажетті қуаттылықты орнатыңыз. Әрбір келесі басуда дисплей шығатын қуаттылықтың %-тін барынша көптен көрсетеді.
- “TIME” нөқатын басыңыз, дисплейде “00:00” көрінеді.
- Цифрлік нөқаттармен өңдеу ұзақтығының уақытын енгізіңіз.
- “POWER” нөқатын басыңыз, содан соң таңдалған тәртіпке лайықты цифрлік нөқатын басыңыз.
- Өңдеуді бастау үшін “START” нөқатын басыңыз, дисплейде таңдалған тәртіп көрсетіледі.
- Әртүрлі өнімдерге ұсынылатын өңдеу тәртіптері

“POWER” нөқатын қанша рет басу	Дисплейдің көрсетуі	Тағайындау
1	P: 10	Дайын тағамдарды ыстық күйде сақтау, майды және қаймақтан жасалған ірімшікті жұмсарту.
2	P: 20	Жеміс-жидектерді жібіту. Қаймақтан жасалған майды жұмсарту.
3	P: 30	Қатты етті, жаншылған шошқа етін және қуырдақты даярлау.
4	P: 40	Етті, құсты және теңіз азықтарын жібіту.
5	P: 50	Сан ет, құс пен қозыны (тұтас), қабырғалар және қара кесек етті даярлау.
6	P: 60	Бұзау еті, балықты (тұтас), пудингілер және тәтті кремдерді даярлау.
7	P: 70	Дайын тағамдарды, бутербродтарды жылдам қыздыру.
8	P: 80	Дайын тағамдарды, бутербродтарды жылдам қыздыру.
9	P: 90	Күрішті, макароннан жасалған тағамдарды, көкөністерді қыздыру.
10	P: 100	Суды қайнату, тәттілерді, құсты, балықты, көкөністерді, нәзік етті, құсты (тұтас) даярлау.

#### АВТОМАТТЫ ДАЯРЛАУ

- Кейбір азықтарды даярлаудың қуаттылық деңгейі мен уақыты автоматты қойылады.
- Тап осы қызмет тек қана попкорнды (🍿 нөқаты) және сусындарды (🥤 нөқаты) даярлау үшін қолданылады.


- Даярлау уақыты өтуімен 5қысқа дыбысты сигналдар естіледі.

<b>“BEVERAGE” ноқатын қанша рет басу</b>		1	2	3	4
<b>Сапты аяқтардың саны</b>		1	2	3	1-ге қайтару

<b>“POPCORN” ноқатын қанша рет басу</b>		1	2	3	4
<b>Салмақ</b>	<b>кг</b>	0,1	0,08	0,04	0,1-ге қайтару
	<b>унциялар</b>	3,5	3,0	1,5	3,5-ке қайтару

#### ЖІБІТУ ТӘРТІБІ

- Тап осы тәртіп 0.25-2кг. етті, құсты немесе теңіз өнімдерін, олардың салмағы еске ала автоматты түрде жібіте алады.
- “” ноқатын басумен лайықты салмақты таңдаңыз, бес секундтан соң пеш жұмыс істей бастайды.
- Жібіту уақыты кезінде қашан қысқа дыбысты сигналдар дүркін-дүркін сылдырап шығады, пештің есігін ашу және өнімдерді төнкеру немесе шығару қажет.
- Жібіту болғанда дүркін-дүркін қысқа сигналдар естіледі.

 ноқатын қанша рет басу	<b>Өнім үлгілі салмағы, кг/фунттар</b>	
<b>1</b>	0,25	0.5
<b>2</b>	0,5	1.0
<b>3</b>	0,75	1.5
<b>4</b>	1,0	2.0
<b>5</b>	1,25	2.5
<b>6</b>	1,5	3.0
<b>7</b>	1,75	3.5
<b>8</b>	2,0	4.0

#### БІТЕУ

- Кішкентай балаларға ересектердің қарауынсыз пешті қосуға мұрша етпейді.
- Бітеуді қою үшін “START” ноқатын үш рет басыңыз. Дисплейде “CHIL” жазу көрінеді.
- Бітеуді алу үшін «STOP/CLEAR» ноқатын үш рет басыңыз.
- Бітеу қойылып тұрғанда барлық уақытта пешті қосу мүмкін емес.

#### “ADD MINUTE” (МИНУТТЫ ҚОСУ)

- Тап осы қызмет (цифрлік ноқатын қолданусыз) 1-10 минутқа 100% қуаттылықпен микротолқынды пешті қосуға мүмкіндік береді. Бұл үшін “ADD MINUTE” ноқатын тиісті рет басыңыз.
- Қызмет сондай-ақ даярлау уақытын 1-10 минутқа ұзарта алады (“Автодаярлау” және “Жібіту” тәртіптерінен басқа). “ADD MINUTE” ноқатын қанша минут қажет болса, сонша рет басыңыз.
- Екі жағдайда да дисплей қосылған минуттардың санын көрсетеді.

#### “REHEAT” ТӘРТІБІ

- Тап осы тәртіп дайын тағамдарды жылдам қыздыруға мұрша береді.

<b>“REHEAT” ноқатын қанша рет басу</b>		1	2	3
<b>Дисплей индикациясы</b>		<b>“soup”</b>	<b>“cass”</b>	<b>“sing”</b>
<b>Азық</b>		Шыныаяқтағы сорпа	Бірінші тағам	Екінші тағам
<b>Салмағы</b>	<b>кг</b>	0,22 кг	0,34 кг	0,34 кг
	<b>унция</b>	8	1,5 шыныаяқ	8

- Пеш “REHEAT” ноқатын басқаннан кейін жұмыс істей бастайды.
- “STOP/CLEAR” (“ТОҚТАУ/ТҮСІРУ”) ҚЫЗМЕТІ
- Тап осы қызмет пештің жұмысын тоқтату немесе қоюларды доғару үшін қызмет етеді.
- Пеш жұмыс істегенде, дисплей қалған уақытты көрсетеді.
- Пештің жұмысын тоқтату тұру үшін “STOP/CLEAR” ноқатын басыңыз.
- Жұмысты жалғастыру үшін “START” ноқатын басыңыз.
- Пештің жұмысын “STOP/CLEAR” ноқатын екі рет басып тоқтатуға болады.
- Егер бағдарламамен жұмыс істегенде, қоюларды өзгерту үшін “STOP/CLEAR” ноқатын басыңыз.

#### ӨНДЕУ ТӘРТІБІ

- Азықтарды әдеттегідей даярлайды, ешқандай арнайы жабдық қажет емес.
- Азықтардың толық ерігеніне көз жеткізіңіз (егер тоңазытылған болса).
- Азықтарды арнайы торға немесе легенге қойыңыз және айналмалы табаққа қойыңыз.
- Кестені басшылыққа ала даярлаңыз, бірақ оның жалпы ұсыныстар екенін есте сақтаңыз.

<b>Азықтар</b>	<b>Қуаттылық деңгейі</b>	<b>Өлшемді даярлаудың үлгі уақыты 450 г , мин</b>
<b>ЕТ</b>	8-10	3-16
<b>ҚҰС</b>	8	10-15
<b>БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ</b>	10	5-9

**ЕСКЕРТУ:** Даярлау уақыты сонымен қатар азықтардың түрі, мөлшері және орналастырылуына тәуелді өзгере алады. Үлкен немесе жуан кесектер ұзағырақ әзірленеді, ал майдалары – тезірек.

- Азықтарды орамасыз терең емес тұғырықта немесе микротолқынды өңдеуге арналған торда айналмалы шыны табақты міндетті қолданып жібітіңіз. Өнімдерді тоңазытқанда, оларға мүмкіндігінше ықшам түрді беріңіз.
- Азықтарды арнайы қақпақшалармен немесе пластикпен бір ұшын артық будың шығуы үшін қайырып жабыңыз, шығаруға арналған бұрыштардың екі. Қақпақшалар өте қатты қызады – олармен сақ болыңыз!
- Азықтардың ара қашықтығы біркелкі өңдеуді қамсыздандыру үшін, мысалы, көкөністермен, кекстермен және т.б., 2,5 см аз емес болуға тиіс.
- Араластыру қажет, себебі ыдыстың ернеуіндегі азықтар қаттырақ қыздырылады.
- Азықтарды тек қана бір қабат орналастырыңыз, жуан кесектер шетіне жақынырақ қойыңыз.
- Азықтың жарылмауы үшін тығыз қабығын немесе тысын тесіңіз.
- Тек қана дайын және мұздалған азықтарды оларды араластыра қыздырыңыз.
- Попкорн – өндірушінің нұсқауларын қатал ұстаныңыз және микротолқынды пешті қарусыз қалдырмаңыз. Егер азық тиісті уақытта дайын болмаса, пісіруді тоқтатыңыз. Өте ұзаққа созылған өңдеу өртенуге әкелуі мүмкін.

**САҚТЫҚ:** Попкорнды даярлау үшін қызыл қоңыр қағаздан жасалған пакеттерді қолданбаңыз және дөңдердің қалдықтарын қолдануға тырыспаңыз. Попкорнның орамасын тікелей шыны табаққа орналастырмаңыз, оны төрелкеге қойыңыз.

#### НАЗАР: Азықтарды микротолқынды пеште өңдеу процесі кезінде төңкеру қажет.

- Қойылған уақыт өткен соң пеш автоматты сөніп қалады және дыбысты сигнал естіледі.

**ЕСКЕРТУ:** Есік ашық кезінде пеш жұмыс істемейді.

#### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Тазалаудың алдында электр жүйесінен пісіруге өшіріңіздер және сөндіріп тастаңыздар.



- Ошақтар толық суынуға беріңіз.
- Жуатын құралмен дымқыл матамен басқару панель, сыртқы және ішкі беттер, шыны табақты сүртіңіздер.
- Агрессиялық заттар немесе қайрақ материалдарды қолданбаңыздар.
- Жағымсыз иіс қашықтату үшін, қандай болмасын терең ыдысқа құйыңыздар, жарамдыны микротолқынды ошақтардың артынан, су стаканы бір лимоннан шырынмен, және қойыңыздар пісіру 5 минутқа таймер, барынша көп жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын орнатыңыздар. Қашан дыбысты сигнал естіледі және сөніп қалуға пісіру, извлеките ыдысты және матамен құрғақ камера қабырғалары сүртіңіздер.

#### САҚТАУ

- Көзі жетесіздер, не электр жүйесінен сөндірілгенге пісіру және толық суынды.
- Бөлім талаптары барлық орындаңыздар “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ”.
- Құрғақ таза орында есікпен аздап ашықпен пісіруге сақтаңыздар.

## D BEDIENUNGSANLEITUNG

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

#### CHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Unkorrekter Umgang kann Schäden am Gerät zur Folge haben bzw. Ihre Gesundheit gefährden.
- Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass die technischen Daten des Gerätes, die auf dem Aufkleber angegeben sind, mit den Parametern des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

**ACHTUNG!** Der Netzstecker verfügt über einen Erdleitungsdraht. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur an die entsprechende Steckdose mit funktionsfähigem

Erdleitungsanschluss angeschlossen wird.

- Das Gerät darf nur für Haushaltszwecke und in Entsprechung mit der vorliegenden Bedienungsanleitung verwendet werden. Das Mikrowellengerät ist für Industriezwecke ungeeignet.
- Das Gerät ist nicht für den Außenbetrieb vorgesehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker jedes Mal vor der Reinigung und immer, wenn das Gerät nicht betrieben wird, aus der Steckdose.
- **ACHTUNG!** Die Benutzung des Mikrowellenherdes von den Kindern ist nur in dem Falle erlaubt, wenn entsprechende und verständliche Anweisungen über die sichere Benutzung des Herdes gegeben sind sowie die Gefahren erklärt sind, die bei dessen unrechtmäßigen Benutzung entstehen können.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie ohne Aufsicht.
- Verwenden Sie keine Teile, die im Zubehörset nicht enthalten sind.
- Das Gerät mit beschädigtem Anschlusskabel darf keinesfalls benutzt werden.
- **ACHTUNG!** Bei einer Beschädigung der Tür oder der Türverdichtungen darf man mit dem Herd nicht arbeiten, bis die Störung fachmännisch beseitigt ist.
- **ACHTUNG!** Um die Gefahr der erhöhten Leckstrahlung zu vermeiden, sollen alle Reparaturarbeiten, die mit der Abnahme eines Deckels verbunden sind, nur von Fachleuten ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit den scharfen Kanten oder heißen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht angespannt, verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
- Verwenden Sie den Mikrowellenofen grundsätzlich für Zubereitung von Lebensmitteln. Das Gerät eignet sich auf keinen Fall für das Trocknen von Kleidung, Papier oder anderen Gegenständen.
- **ACHTUNG!** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel sollen in geschlossenen Behältern nicht erhitzt werden, um eine Explosion dieser Behälter zu vermeiden.
- Das Erhitzen der Getränke mittels der Mikrowellen kann zum starken Sieden führen, deswegen soll man mit den Behältern aufmerksam und vorsichtig sein.
- Um dem Platzen von Lebensmitteln während des Garens vorzubeugen, stechen Sie die dichte Schale bzw. Hülle von Kartoffeln, Äpfeln, Maronen, Würstchen usw. mit Messer oder Gabel mehrmals ein, bevor Sie Lebensmittel in die Mikrowelle geben.
- Beim Erhitzen im Herd der Lebensmittel im Geschirr aus leichtentzündbaren Stoffen, wie zum Beispiel Kunststoff oder Papier, soll auf den Herd geachtet werden, um die Entzündung zu vermeiden.
- Damit kein Brand im Garraum entsteht, beachten Sie folgende Hinweise:
  - Vermeiden Sie das Anbrennen von Lebensmitteln infolge einer allzu langen Kochzeit.
  - Geben Sie die Lebensmittel in den Mikrowellenherd ohne Verpackung, unter anderem ohne Folie.
  - Falls im Garraum ein Brand entsteht, schalten Sie den Mikrowellenofen vom Stromnetz ab, ohne die Tür des Garraums zu öffnen.
- Schalten Sie die Mikrowelle nicht ein, wenn der Garraum leer ist. Verwenden Sie nie den Garraum zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- Das Mikrowellengerät eignet sich nicht für das Konservieren von Lebensmitteln.
- Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Mikrowellenboden, benutzen Sie ein abnehmbares Grill oder eine Unterlage.
- Überprüfen Sie immer die Temperatur der garen Speisen, besonders wenn es sich um die Babynahrung handelt. Servieren Sie das Gericht nicht gleich nach dem Garen, sondern lassen Sie es etwas abkühlen.
- Halten Sie sich an Kochrezepte, behalten Sie jedoch immer im Auge, dass sich einige Lebensmittel (z.B. Marmelade, Puddings, Kuchenfüllungen aus Mandeln, Zucker oder Sukkaden) besonders rasch erhitzen.
- Um Kurzschlüssen oder Schäden an dem Gerät vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass Belüftungsöffnungen vor dem Eindringen der Feuchtigkeit gut geschützt sind.

#### ACHTUNG!:

- Die Lebensmittel sind nicht unmittelbar auf den Glasdreheller zu legen, sondern im speziellen Geschirr zu garen, es sei denn, darauf wurde extra im Zubereitungsrezept hingewiesen.
- Benutzen Sie nur das mikrowellengeeignete Geschirr.
- Das mikrowellengeeignete Geschirr wird in strenger Entsprechung mit den Bedienungshinweisen des Geschirrherstellers benutzt.
- Vergessen Sie nicht, dass sich das Gargut in einem Mikrowellenofen viel schneller als das Geschirr erhitzt wird, lasse Sie deswegen beim Entnehmen des Geschirrs aus der Mikrowelle besondere Vorsicht walten und nehmen den Deckel sehr behutsam ab, um sich vor Verbrennungen durch Dampf zu schützen.
- Metallstreifen bzw. Folie sollen von Lebensmitteln oder ihrer Hülle entfernt werden.
- **In der Mikrowelle dürfen nicht Eier mit Schale gekocht werden.**

#### MIKROWELLENGESCHIRR

**ACHTUNG!** Lassen Sie sich von Markierungen auf dem Geschirr oder Hinweisen des Herstellers leiten.

#### MIKROWELLENGEEIGNET:

- **Glas, feuerfest** – dieser Stoff eignet sich am besten für Essenzubereitung in einer Mikrowelle.
- **Hitzebeständiger Kunststoff** – es ist nicht empfehlenswert, das Essen mit hohem Fett- oder Zuckergehalt in solchem Geschirr zu garen. Luftdicht verschlossene Behälter dürfen nicht benutzt werden.
- **Steingut oder Porzellan** – ist für Garen im Mikrowellenofen geeignet unter Ausnahme von Geschirr mit Gold- oder Silberrand und Metallverzierungen.
- **Spezielle Verpackung** (Pappe, Kunststoff usw.), die für Mikrowellen bestimmt ist – Hinweise des Herstellers bitte streng einhalten.

#### MIKROWELLENUNGEEIGNET:

- **Klarsichtfolie zur Lebensmittelaufbewahrung sowie hitzebeständige Plastiktüten** – eignen sich nicht für Garen von Fleisch und anderen Lebensmitteln.



- **Metallgeschirr (aus Aluminium, Nirosta u.a.) und Lebensmittelfolie\*** - sie schirmen elektromagnetische Wellen ab. Die Berührung mit den Wänden des Garraums kann zu Funkenüberschlag bzw. einem Kurzschluss führen.
- \*Damit können einzelne Teile der Lebensmittel einschichtig eingewickelt werden, um Überhitzen oder Anbrennen auszuschließen. Lassen Sie dabei keinen Kontakt mit den Wänden zu. Der Abstand bis zu Mikrowellenwänden soll mindestens 2 cm betragen.
- **Schmelzbare Kunststoffe** – sind für Mikrowellen nicht geeignet.
- **Lackgeschirr** – unter Einwirkung der elektromagnetischen Wellen kann der Lack schmelzen.
- **Normales Glas (u.a. Dick- und Figurenglas)** – kann sich unter Einwirkung von hohen Temperaturen deformieren.
- **Papier-, Stroh- und Holzgeschirr** - kann sich unter Einwirkung von hohen Temperaturen entzünden.
- **Melamingeschirr** – kann Mikrowellenstrahlung aufnehmen, was zur Rissebildung und Thermodestruktion führen kann und Kochzeiten wesentlich verlängert.

#### WIE STELLT MAN; OB DAS GESCHIRR MIKROWELLEGE EIGNET IST?

- Schalten Sie den Mikrowellenofen ein und stellen Sie den Leistungstufenschalter auf die Höchstleistung (Maximaltemperatur) ein. Danach geben Sie das getestete Geschirr für eine Minute in die Mikrowelle und stellen Sie daneben ein Glas Wasser (~ 250 ml).
- Das Geschirr, das zur Essenszubereitung in einer Mikrowelle benutzt werden kann, wird seine ursprüngliche Temperatur behalten, während sich das Wasser erwärmen wird.

#### NÜTZLICHE BEDIENUNGSTIPPS

- Um gleichmäßiges Erwärmen der Lebensmittel zu erzielen, drehen Sie sie während der Zubereitung gelegentlich um.
- Benutzen Sie keine Flaschen und sonstige Behälter mit schmalen Hals, da sie sich explodieren können.
- Benutzen Sie keine Thermometer zur Temperaturmessung von Lebensmitteln. Zu diesem Zweck verwenden Sie nur spezielle Thermometer, die für Mikrowellen vorgesehen sind.

#### BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

- Wenn es Ihnen nicht gelingt, das Gerät einzuschalten, überprüfen Sie:
  - Fehlerfreies Funktionieren der Steckdose und konstantes Vorhandensein der Spannung im Stromnetz;
  - Korrekte Einstellung der Zeitschaltuhr;
  - Dichtes Schließen der Mikrowellentür.

#### STÖRUNGEN DURCH RADIOWELLEN

- Mikrowellen können Störungen beim Empfang von Fernseh- bzw. Funksignalen hervorrufen.
- Um Störungen zu minimieren:
  - Türen und Metaldichtungen sollen regelmäßig gereinigt werden;
  - Unterbringen Sie Ihren Fernsehapparat bzw. Rundfunkempfänger möglichst weit von dem Mikrowellengerät;
  - Orientieren Sie die Empfangsantenne neu, bis das optimale Ergebnis erreicht ist.
  - Schließen Sie den Mikrowellenofen und den Empfänger an verschiedene Stromnetzzuleitungen an.

#### EINSTELLUNG

- Stellen Sie sicher, dass es im Ofeninneren kein Verpackungsmaterial und fremde Gegenstände gibt.
- Überprüfen Sie, ob bei der Beförderung keine Beschädigungen entstanden sind:
  - an der Mikrowellentür und Metaldichtungen;
  - am Gehäuse und der Frontblende;
  - an Garraumwänden.
- Beim Feststellen beliebiger Defekte schalten Sie das Gerät nicht ein, sondern wenden Sie sich an den Fachhändler oder Kundendienst.
- Stellen Sie den Mikrowellenofen auf eine ebene horizontale Oberfläche, die ausreichend robust ist, um das Gewicht des Ofens samt Lebensmittel und Geschirr zu tragen.
- Plazieren Sie das Gerät außer Reichweite von Heizquellen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelloberfläche. Decken Sie Belüftungstöffnungen nicht ab.
- Für normales Funktionieren des Mikrowellengerätes ist freier Raum zur Durchlüftung erforderlich: min. 20 cm oben, 10 cm an der Hinterwand, und min. 5 cm an beiden Seitenteilen.

#### ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN IM MIKROWELLENOFEN

- Verteilen sie Lebensmittel so, dass größere Stücke näher zum Schüsselrand sind.
- Achten Sie auf die Kochzeit, geben Sie zunächst die minimale Kochzeit an und verlängern Sie sie je nach Bedarf. Wenn Lebensmittel zu lange gegart werden, kann es zu Rauchentwicklung bzw. Brand kommen.
- Benutzen Sie beim Kochen einen Deckel – das trägt zu einer gleichmäßigeren Erwärmung bei und schützt vor Spitzen.
- Um eine gleichmäßigere Verteilung der Hitze sowie schnellere Zubereitungszeit zu gewährleisten, rühren Sie und drehen Lebensmittel gelegentlich um.
- Runde bzw. ovale Schüsseln im Gegensatz zu quadratischen und rechteckigen Behältern fördern ebenfalls eine gleichmäßigere Erwärmung.

#### INBETRIEBNAHME

- Schließen Sie den Mikrowellenofen ans Stromnetz.
- Geben Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen die Tür.
- **Die Betätigung jedes Knopfes wird durch das bestätigende Tonsignal begleitet.**

#### AUTOMATISCHE ERINNERUNG

- Nach Ablauf der Garzeit erklingen 5 kurze Tonsignale.

#### TIMER

- Ist nur zum Zählen der Zeitabschnitte geeignet (WIRD NICHT ZUR EINSTELLUNG LAUFENDER ZEIT BZW. GARZEIT BENUTZT).
- Drücken Sie auf den "TIMER"-Knopf; auf dem Display erscheint "00:00".
- Damit beispielsweise 15 Minuten 20 Sekunden abgezählt werden, geben Sie entsprechende Werte mit Zifferntasten an, das Display soll dabei "15:20" anzeigen.
- Drücken Sie auf den "START"-Knopf und die Rückwärtsrechnung beginnt.

**ACHTUNG:** Wenn sie eine Sekundenzahl über: 59 (z.B. 66) eingeben, wird sie nach der Betätigung der Taste "START" automatisch auf: 59 gesenkt.

#### UNTERBRECHUNG DER ZUBEREITUNG

- Diese Funktion ist zur Prüfung des Gargrades eines Lebensmittels vorgesehen.
- Die Zubereitung kann durch einfache Öffnung der Tür unterbrochen werden. Nachdem die Tür wieder zugemacht und der "START"-Knopf betätigt ist, wird der Zubereitungsprozess fortgesetzt.

#### EINSTELLUNG LAUFENDER ZEIT

- Die Uhr kann im 12-Stunden-Format betrieben werden.
- Um laufende Zeit einzustellen (z.B., 11:30) drücken Sie auf den Knopf "CLOCK".
- Geben Sie Stunden und Minuten ein, indem Sie die Zifferntasten in folgender Reihenfolge betätigen: 1, 1, 3, 0.
- Drücken Sie auf den Knopf "START".
- Auf dem Display wird die eingegebene Zeit abgebildet.



#### LEISTUNGSTUFEN

- Stellen Sie die Leistung gemäß der Tabelle ein. Stellen Sie die erforderliche Leistung ein, indem Sie auf den Knopf "POWER" drücken. Bei jedem nachfolgenden Drücken auf den Knopf wird auf dem Display die Ausgangsleistung in % von der Maximalleistung abgebildet.
- Drücken Sie auf den Knopf "TIME", auf dem Display erscheint "00:00".
- Geben Sie die Garzeit mit Zifferntasten ein.
- Drücken Sie auf den Knopf "POWER" und betätigen die dem gewählten Betriebsmodus entsprechende Zifferntaste.
- Um die Bearbeitung zu starten, drücken Sie auf den Knopf "START", auf dem Display wird der gewählte Betriebsmodus angezeigt.

- Empfohlene Betriebsmodi für verschiedene Lebensmittel

Wieviel mal auf den Knopf "POWER" gedrückt wird	Displayanzeige	Bestimmungszweck
1	P: 10	Warmhaltung der garen Speisen, Butter- oder Käseschmelzen.
2	P: 20	Auftauen von Obst. Butterschmelzen.
3	P: 30	Zubereitung von zähem Fleisch, Schweinkoteletten und Braten.
4	P: 40	Auftauen von Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten.
5	P: 50	Zubereitung von Schinken, Geflügel und Lamm (ganz), Rippchen und Filet.
6	P: 60	Zubereitung von Kalbfleisch, Fisch (ganz), Puddings und süßen Cremes.
7	P: 70	Schnelle Aufwärmung von fertigen Gerichten und belegten Brötchen.
8	P: 80	Schnelle Aufwärmung von fertigen Gerichten und belegten Brötchen.
9	P: 90	Aufwärmung von Reis, Teigwaren, Gemüse.
10	P: 100	Wasserkochen, Zubereitung von Süßigkeiten, Geflügel, Fisch, Gemüse, zartem Fleisch, Geflügel (ganz).


#### AUTOMATISCHE ZUBEREITUNG


- Leistungsstufe und Garzeit einiger Lebensmittel werden automatisch eingestellt.
- Diese Funktion wird nur zur Zubereitung von Popcorn (Knopf ) und Getränken (Knopf ) verwendet.
- Nach Ablauf der Garzeit erklingen 5 kurze Tonsignale.

Wieviel mal auf den Knopf "BEVERAGE" gedrückt wird	1	2	3	4
Zahl der Tassen	1	2	3	Rückschaltung auf 1

Wieviel mal auf den Knopf "POPCORN" gedrückt wird		1	2	3	4
Gewicht	kg	0,1	0,08	0,04	Rückschaltung auf 0,1
	Unzen	3,5	3,0	1,5	Rückschaltung auf 3,5

#### AUFTAUEN

- Diese Funktion dient zur automatischen Auftauung von 0.25 – 2 kg Fleisch, Fisch, Geflügel oder Meeresfrüchten unter Berücksichtigung ihres Gewichtes.
- Wählen Sie das entsprechende Gewicht, indem Sie den Knopf  betätigen, in fünf Minuten wird die Mikrowelle gestartet.
- Wenn während des Auftauens eine Reihe von kurzen Tonsignalen erklingt, sollen Sie die Tür öffnen und Lebensmittel umdrehen bzw. entnehmen.
- Wenn das Auftauen beendet, erklingt eine Reihe von kurzen Tonsignalen.

Wieviel mal auf den Knopf  gedrückt wird	Ungefähres Gewicht, kg/Pfund	
1	0,25	0.5
2	0,5	1.0
3	0,75	1.5
4	1,0	2.0
5	1,25	2.5
6	1,5	3.0
7	1,75	3.5
8	2,0	4.0

#### SPERRE

- Lassen Sie kleine Kinder den Mikrowellenofen niemals ohne Aufsicht der Erwachsenen einschalten.
- Zur Aktivierung der Sperre drücken Sie dreimal auf den "START"-Knopf. Auf dem Display wird die Überschrift "CHIL" angezeigt.
- Um die Sperre aufzuheben drücken Sie dreimal auf den Knopf «STOP/CLEAR».
- Solange die Sperre eingestellt ist, kann die Mikrowelle nicht eingeschaltet werden.

#### "ADD MINUTE" (EINE MINUTE HINZUFÜGEN)

- Diese Funktion ermöglicht das unmittelbare (ohne Betätigung von Zifferntasten) Einschalten der Mikrowelle für 1-10 Minuten bei der 100-Prozent-Leistung. Drücken Sie dafür auf den Knopf "ADD MINUTE", so viele Male, wie nötig.
- Dank dieser Funktion kann auch die Zubereitungszeit um 1-10 Minuten verlängert werden (unter Ausnahme von Funktionen "Automatische Zubereitung" und "Auftauen"). Drücken Sie auf den Knopf "ADD MINUTE" so viele Male, um wieviel Minuten die Bearbeitungszeit verlängert werden soll.
- In beiden Fällen zeigt das Display die Zahl der hinzugefügten Minuten an.

#### "REHEAT"-FUNKTION

- Diese Funktion dient zur schnellen Aufwärmung von fertigen Speisen.

Funktion dient zur schnellen Handhabung von folgenden Speisen:				
Wieviel mal auf Knopf "REHEAT" gedrückt wird		1	2	3
Displayanzeige		"soup"	"cass"	"sing"
Lebensmittel		Suppenbrühe in der Tasse	1. Gang	2. Gang
Gewicht	kg	0,22 kg	0,34 kg	0,34 kg
	Unzen	8	1,5 Schalen	8

- Die Mikrowelle wird gestartet, wenn der Knopf "REHEAT" betätigt ist.

#### "STOP/CLEAR" ("СТОП/СБРОС")-FUNKTION

- Dank dieser Funktion können die Zubereitung unterbrochen bzw. Einstellungen gelöscht werden.
- Während des Betriebs der Mikrowelle wird auf dem Display die übriggebliebene Zeit angezeigt.
- Um die Bearbeitung zu unterbrechen, drücken Sie auf den Knopf "STOP/CLEAR".
- Zur Fortsetzung des Betriebs drücken Sie auf den "START"-Knopf.
- Um den Ofen auszuschalten, drücken Sie zweimal auf den Knopf "STOP/CLEAR".
- Wenn der Betrieb der Mikrowelle vorprogrammiert ist, drücken Sie auf den Knopf "STOP/CLEAR", um Einstellungen zu löschen.

#### BEARBEITUNGSMODUS

- Lebensmittel werden auf übliche Weise zubereitet, es wird keine spezielle Einrichtung benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel vollständig aufgetaut sind (falls sie eingefroren waren).
- Legen Sie Lebensmittel auf das spezielle Gitter bzw. Tablett und stellen es auf den Glasdrehteller.
- Lassen Sie sich bei der Zubereitung von der Tabelle leiten, beachten Sie jedoch, dass dies bloß allgemeine Empfehlungen sind.

Lebensmittel	Leistungsstufe	Ungefähre Garzeit einer Portion von 450 g, Min
FLEISCH	8-10	3-16
GEFLÜGEL	8	10-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	10	5-9

**BEMERKUNG:** Die Zeit des Garens kann verändert werden, je nach der Form, Größe und Platzierung der Lebensmittel. Große oder dicke Stücke brauchen mehr Zeit als kleinere.

- Tauen Sie Lebensmittel ohne Verpackung auf einer flachen Unterlage bzw. einem Gitter für Mikrowellenbearbeitung unter obligatorischer Verwendung des Glasdrehtellers auf. Beim Einfrieren verleihen Sie den Lebensmitteln eine möglichst kompakte Form.
- Decken Sie Lebensmittel mit speziellen Deckeln bzw. Plastik zu, biegen Sie dabei einen Winkel nach oben, um Abgang für überflüssigen Dampf zu verschaffen. Seien Sie vorsichtig – Deckel erhitzen sich sehr stark!
- Der Abstand zwischen Lebensmitteln wie etwa dem Gemüse, Keksen usw. soll mindestens 2,5 cm betragen, damit eine gleichmäßige Behandlung gewährleistet wird.
- Lebensmittel sollen gelegentlich umgerührt werden, da sie sich am Rand des Geschirrs schneller erwärmen.
- Platzieren Sie Lebensmittel nur einschichtig, dickere Stücke sollen dabei näher zum Rand liegen.
- Stechen Sie harte Schale bzw. Hülle der Lebensmittel ein, um dem Platzen vorzubeugen.
- Wärmen Sie nur fertige und abgekühlte Speisen beim gelegentlichen Umrühren auf.
- Popcorn – halten Sie Hinweise des Herstellers strikt ein und lassen den Mikrowellenofen nicht ohne Aufsicht. Wenn das Popcorn zur vorgesehenen Zeit nicht fertig wird, unterbrechen Sie die Zubereitung. Bei einer zu langen Bearbeitungszeit besteht die Entflammungsgefahr.

**WARNUNG:** Benutzen Sie nicht zur Popcornzubereitung braune Papiertüten und versuchen Sie nicht, Reste der Körne zu gebrauchen. Platzieren Sie die Verpackung mit Popcorn nicht unmittelbar auf den Glasdrehteller, sondern legen Sie sie auf einen Teller.

**ACHTUNG: Während des Garens im Mikrowellenofen sollen Lebensmittel umgedreht werden.**

- Nach dem Ablauf der eingegebenen Zeit schaltet sich die Mikrowelle automatisch aus und ein Tonsignal erklingt.

**BEMERKUNG:** Bei offener Tür kann die Mikrowelle nicht betrieben werden.

#### **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Vor der Reinigung schalten Sie den Ofen ab und ziehen den Netzstecker aus der Netzdose.
- Warten Sie ab, bis sich die Mikrowelle endgültig abkühlt.
- Wischen Sie das Bedienfeld, Außen- und Innenoberflächen und den Glasdrehteller mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel ab.
- Verzichteten Sie auf aggressive oder scheuernde Mittel.
- Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, schenken Sie in eine tiefe mikrowellene geeignete Schüssel ein Glas Wasser mit Saft einer Zitrone ein und stellen sie in den Ofen. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 5 Minuten und den Leistungsstufenschalter auf die höchste Leistungsstufe ein. Nachdem die Hupe erklingt und sich der Ofen ausgeschaltet hat, nehmen Sie die Schüssel heraus und wischen die Wände des Garraums mit einem Tuch trocken.

#### **AUFBEWAHRUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet ist und sich vollständig abgekühlt hat.
- Befolgen Sie alle Vorschriften des Teils „REINIGUNG UND PFLEGE“.
- Halten Sie den Mikrowellenofen mit leicht geöffneter Tür an einem sauberen, trockenen Ort.